

鉴 赏 与 品 味 系 列

# 茶 鉴赏手册

Jane Pettigrew 编 著

上海科学技术出版社·香港万里机构

*The*

*Tea*

*Companion*

A Connoisseur's Guide





茶  
鉴赏手册











# 茶 鉴赏手册

Jane Pettigrew 编著



上海科学技术出版社 · 香港万里机构



Original title : The Tea Companion  
Copyright © 1997 Quintet Publishing Ltd.  
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.  
6 Blundell Street, London N7 9BH

茶鉴赏手册

© 2001 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical Publishers.  
Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

本书中地图系原文插图  
国测批准号：(2000) 177号

鉴赏与品味系列

## 茶鉴赏手册

编 著 者：Jane Pettigrew  
创 作 总 监：Richard Dewing  
艺 术 总 监：Clare Reynolds  
设 计：Dave Goodman  
策 划 编 辑：Clare Hubbard  
编 辑：Roise Hankin  
摄 影：Paul Forrester  
地 图 绘 制：Richard Chasemore  
中文版译者：朱 筠 朱湘辉  
中文版编辑：胡 毅

出版者：上海科学技术出版社·香港万里机构

发行者：上海科学技术出版社

上海瑞金二路450号

承印者：中华商务彩色印刷有限公司

出版日期：2001年3月第1版

2001年8月第2次印刷

版权所有·不准翻印

ISBN 7-5323-5792-9/TS · 504



# 目 录

## 第一部分

茶的故事 7

茶的历史 8

茶的生产 26

茶具 48

茶的鉴赏 62

## 第二部分

世界茶叶名录 97

世界茶叶指南 100

非洲 103

印度次大陆 118

远东 145

其他茶叶生产国 172

作者致谢 188

图片来源 189











# 茶的故事





# 茶的历史

## 起源于中国

**全**世界茶的饮用量已超过其他饮料，但在这一日常饮品的背后，在茶叶店货架上的茶叶罐之外却隐藏着一个个多彩而迷人的故事，这些故事把许多国家的社会和历史文化交织在一起。

根据中国的传说，茶的动人故事始于神农氏对茶的有益性质的发现。神农氏是中国古代神话传说中的皇帝，也是一位渊博的学者和中草药专家，出于卫生的考虑，他只喝开水。传说公元前2737年的一天，神农氏在一棵野茶树下，架锅烧水，稍事休憩，这时一阵微风拂过树枝，几片翠绿的野茶叶随风飘落在即将烧开的水中，神农氏发现茶水变得味道鲜美，沁人心脾，饮后更感精力充沛，神清气爽。由此，茶便被发现了。



神农氏在茶树下休憩

当然，我们无法知道神农氏是否真有其人，或许他仅是中国古代农业、畜牧业和文化发展神话的化身。确切地说，中国直到公元前3世纪才成为一个统一的国家，因此在遥远的公元前2737年便有这么一个皇帝是有些不可能的。但无论此饮料是如何起源的，学者们普遍认为，早在公元前3世纪之前，茶在中国就已经非常盛行了。

然而，直到公元前3世纪才出现了有关茶叶的记载。当



时中国有一个著名的外科医生称赞茶可提精安神，还有一军队将领写信向他的外甥索要一些“真茶”，因为他感觉自己年老体衰。茶原名“荼”，当时“荼”有两种含义，表示茶和苦苣菜两种植物，因此在古代记载中容易引起意义的混淆。为此，汉王朝（公元前206年～公元220年）的一个皇帝



汉字“茶”的字形

规定“荼”表茶义时应读“chá”，从而在读音上对其进行了区别。到公元8世纪，表“荼”义的“荼”字去掉一横后转变成为“茶”，并一直沿用至今。这样，茶字便有了它独有的特征，茶的历史也因此变得更为简明了。

在公元3世纪之前，人们一直从野茶树上采摘新鲜绿叶，并把它们冲泡成药物或滋补品。后来，为了保证茶叶的供应能满足日益增长的需求，人们开始在自己的小农场里种植茶树，一整套干燥和加工茶叶的系统方法也逐渐发展起来。

公元4世纪、5世纪，茶叶逐渐风行全中国，人们开始在长江流域的丘陵地带建立新的茶叶种植园。茶叶被作为贡品献给皇帝，并开始在客栈、酒店和饭馆出售。据记载，在公元476年，茶叶（青叶被蒸过后压缩成饼状）曾被用来与土耳其人进行物物交换。茶叶商变得越来越富有，陶工、银器商人和金匠们开始打制一些精美昂贵的茶具，用以代表茶叶主人的财富和地位。

繁荣的唐王朝时期（公元618～906年）被认为是茶的“黄金时代”，茶不再仅仅作为滋补品饮用，由于其具有提精安神功效，而更多地用作愉悦身心。

茶的制作和服务逐渐发展成为一种复杂的仪式，而且茶叶的栽培和加工过程也具有了严格的规定，规定了采摘者、采摘时间、采摘方法以及所采摘鲜叶的处理方法，对采茶者的个人卫生也提出了严格的要求，并禁止采茶女吃





中国17世纪的手工制茶

葱、蒜和浓烈的香料之类的食物，以免她们指尖的异味污染细嫩的叶子。

在商人们请求茶圣陆羽（公元733～804年）编撰第一本关于茶的书——《茶经》期间，茶变得越来越重要。陆羽的《茶经》一书被认为是茶的经典著作，涉及到茶这一植物的起源和特征、不同的品种、茶叶的加工过程、必备的工具、茶的冲泡、茶具、不同地域的水质、茶的药性以及饮茶的传统习惯等各个方面。

唐朝时期，嫩叶一旦被采摘下来，就通过蒸、压，然后倒入模具制成饼状，烘烤至干燥。冲泡茶时，需将茶饼在火上烘烤直至软化，再压碎成粉末，然后放入水中煮沸。在中国的一些地方，为了减少茶的苦涩的余味，常在茶中加入盐。然而最常用的调料是甜葱、生姜、橘皮、丁香、薄荷，在茶水沸腾前或沸腾后加入。

到了宋代（公元960～1276年），茶的冲泡方式有所变化，紧压的茶饼先研磨成粉末，然后轻轻地拂入沸腾的水中，产生具泡沫的茶汤。喝完第一杯后，可再向茶中加入更多的开水，轻搅、饮用，这样可以重复冲泡7次。由于有更多潜在的调料如茉莉花、荷花和菊花等，因此没人再使



用唐朝时期的香料添加剂。

明代(公元1368~1644年)之前,中国生产的茶全为绿茶,而且紧压茶饼能保持完好、丝毫无损地运到遥远的地方进行交易。然而明代的茶却不做成饼状,而是保持松散状,经过蒸煮,然后干燥。这样的茶叶不易保存,很快就会失去香气和风味。随着对外贸易的增加,茶被运送到遥远的欧洲,因而必须保持其品质,经营有道的中国茶叶种植者因此开发出了两个新品种茶叶——红茶和花茶。曾有一段时间,绿茶和红茶被认为来自不同的植物,但实际上都来源于茶树上的绿叶。明代茶叶生产者发现,首先让茶叶在空气中发酵直至它们变成铜红色后,可以采用烘焙法使其停止自然发酵,他们就这样对茶叶进行保存。所以虽然欧洲开始从中国进口的是松散的绿茶,但随着明代种植者为了适应市场而调整了他们的生产方式,风尚也逐渐发生了改变。

### 进入日本

据日本史学记载,在公元729年,日本圣武天皇曾在他的皇宫用茶招待了100个佛教僧侣。当时日本不种植茶叶,因而加工好的茶叶都来自中国。最早把茶叶种子带到日本栽种的被认为是日本僧人最澄。公元803~805年,他在中国学习了2年,回到日本后,他把茶叶种子种在其寺庙的土地上。5年后,他用自己种的茶叶泡茶招待了嵯峨天皇,据说嵯峨天皇非常喜欢这种新的饮料,所以他命令在首都附近的5个省栽种茶叶。

9世纪末到11世纪期间,中日关系恶化,茶作为中国商品,在日本不再受到宠爱,而且宫中也不再饮用。但日本佛教弟子为了在打坐时保持清醒和集中注意力,仍继续保留饮茶习惯。在12世纪早期,两国关系得到改善后,日本僧人荣西首次访问了中国。他从中国带回了更多的茶叶种子,也将中国饮用粉末绿茶的新风俗带回到日本;同时他



也带回了佛教教义的理解。品茶与佛教理念在日本相互依赖，共同发展。虽然中国古代与饮茶有关的礼仪都已不存在，但日本人却把它们发展成为一种复杂和独特的仪式，并保存至今。日本茶仪式——茶道，通过精心设计的行为方式，营造一个宁静、温馨的时刻，在此期间主人和客人精神焕发，心神交融，进入到天人合一的境界。1906年冈仓觉造在他的《茶之书》一书中写道：“茶道超越了日常生活中的污秽，它是建立在崇尚日常生活中的美的基础之上的一种仪式。”茶仪式抓住了日本哲学和艺术美的最本质的要素，交织着四种主流——人与自然的和谐、相互尊重、心灵纯洁和安宁。正像冈仓所写：“茶不仅是一种理想的饮料，它更是一种生活艺术的宗教。”茶仪式可持续达4个小时，可在家中进行，也可在特定的场合或茶室中进行。



日本的茶学大师武野绍鸥(Takeno Jhooh)





富士山茶的广告

## 到达欧洲

在17世纪初期，不知是荷兰人还是葡萄牙人第一次把茶带到了欧洲。当时两个国家都与中国有着海上贸易——葡萄牙通过中国的澳门，而荷兰通过爪哇岛。他们起初是进行丝绸、锦缎和香料贸易，不久又开始了茶叶贸易。葡萄牙人把茶叶带到了里斯本 (Lisbon)，荷兰东印度公司又把茶叶从里斯本运送到荷兰、法国和拜耳迪克港口 (Baltic ports)。大约于1610年荷兰人开始从爪哇运送日本茶叶，在1637年，公司董事们致信给他们的总督：“由于人们开始热衷饮茶，我们希望在每只船上装载些中国坛子和日本



茶叶。”

在荷兰，社会各阶层中饮茶人口不断增加，而且荷兰公司还把茶叶转而输出到意大利、法国、德国和葡萄牙。尽管茶叶初次进入欧洲时，法国人和德国人表现出了浓厚的兴趣，但除德国北部地区东弗里斯兰 (East Friesland，今天这里仍盛行饮茶) 和法国部分上流人士外，茶并未真正被列入日常饮品。德·赛维涅 (de Sévigné) 夫人曾在她的一封信中描述了她的朋友德·拉·萨伯里尔 (de la Sablière) 侯爵把牛奶倒入茶中的情景，还提到拉辛 (Racine) 每天早餐都得喝茶。但是，到17世纪末，咖啡成了德国和法国最为流行的饮料，只是在俄罗斯及英格兰，茶叶市场还在不断拓展中。

茶叶首次到达俄罗斯是在1618年，它被作为礼物从中国运到萨·亚力克西斯 (Tsar Alexis)。1689年签定的贸易协定标志着中俄长期贸易的开始，从此二三百头骆驼组成的商队满载着用来交换茶叶的毛皮，艰难跋涉于厄斯克·卡亚克塔 (Usk Kayakhta) 边境线。返回莫斯科时，由于每头骆驼须装载4箱茶叶 (大约270千克)，因而行程非常缓慢——茶叶从中国种植者到达俄罗斯消费者手中，需要16~18个月。直到18世纪早期，深受俄罗斯人喜爱的小种红茶 (一种混合茶，至今还在俄罗斯的许多茶叶公司出售) 仍因其价格十分昂贵，只有贵族才能饮用。但由于茶叶供应量日渐充足，到1796年，俄罗斯对茶的消耗量每年已超过600头骆驼装载量。1903年，贯穿西伯利亚的铁路竣工，延续了两百多年的商队贸易才告结束。铁路的开通使得中国的茶、丝绸和瓷器在2个星期内就可以直接运到俄罗斯。

### 英国发现茶叶

毫无疑问，在1658年茶首次出现在伦敦的历史记录之前，英国人如王室、贵族和商人一定听说过或者品尝过茶的美味。托马斯·加拉威 (Thomas Garraway) ——在伦敦





托马斯·加拉威在交易街的商店

交易街拥有一个商店的普通商人，是第一个通过拍卖为这种新商品作广告的人。他在1658年9月23日~30日的伦敦周报——《信使政报》上发表通告：“这种美味的中国饮料在中国被称为‘Tcha’，而在

其他国家被称作‘Tay’，又名‘Tee’，这种饮料在伦敦皇家交易所附近的桑特尼斯·海德咖啡屋有售。”

两年后，为了增加销售量，加拉威设计了一幅很长的广告牌，广告题目为“茶叶的生长、特性及其艺术的描述”，上面宣称茶能治疗所有已知的精神不安症，使机体强壮并充满活力……能治疗头痛、头晕眼花、情绪低落……能解除呼吸困难、消除阻塞……能有效地降低胆固醇、抵抗骨蒸潮热以及目眩……能清除多梦、缓解大脑疲劳、增强记忆力，克服嗜睡症和提高注意力……对治疗感冒、水肿、坏血病以及病毒感染很有效。

茶在英国的命运在1662年发生了转机。当时国王查尔斯二世与葡萄牙的凯瑟琳公主结了婚，这位英国的新王后在她结婚以前就是一个忠实的饮茶爱好者，她嫁到英国时带了一箱中国茶叶作为嫁妆。婚后她开始用茶在



凯瑟琳



王宫招待她的贵族朋友，因此茶这种饮料的名字不断流传开来，越来越多的人希望能亲自品尝一下。但当时茶叶价格一直保持在每磅(约合0.4536千克、下同)16~60先令，因此在过去的日子里，茶只是作为富人和时尚的饮料。

女士喜好在家中饮茶，而绅士们却经常到咖啡屋饮茶，自17世纪50年代以来咖啡屋就成了都市生活的一部分。每个咖啡屋都吸引了它特定的顾客——银行家、证券经纪人、政客、旅行家或诗人。劳埃德(Lloyds)保险公司就是在伦敦的爱德华·劳埃德(Edward Lloyd)咖啡屋成立的。



汤姆咖啡馆的创建者托马斯·特文宁

为了方便顾客，劳埃德先生每天都要准备一艘货船驶出伦敦港并列出顾客货物的清单。1706年，托马斯·特文宁(Thomas Twining)，这位世界著名茶叶公司的创始人在伦敦的老城墙外离海滨大道不远处开了一家汤姆咖啡屋。1717年随着生意的不断扩大，他重新把汤姆咖啡屋命名为金利昂(Golden Lyon)，而且由于其仅出售

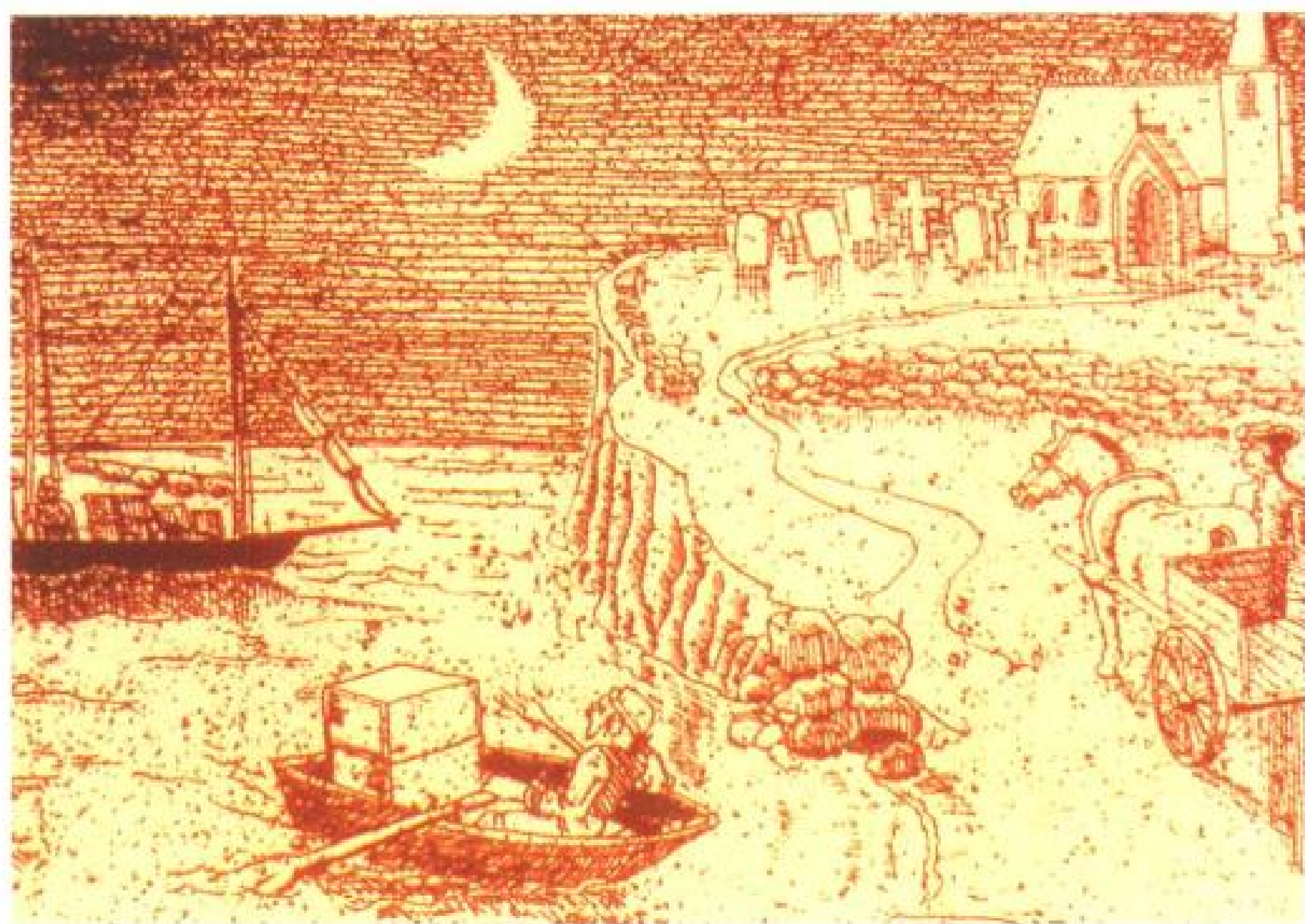
散装的茶叶，并同时为男士和女士服务而很快出了名(女士当时被禁止进入咖啡屋，事实上也没有自尊的女性会涉足这个烟味、酒味、男人谈话和下流笑话充斥的男性场所)。

茶叶的高价格是由于查尔斯二世在各种畅销商品上加收了沉重的税。茶叶、咖啡和巧克力约为每加仑(约合4.546升)8便士，在1670年又上升到2先令。到1687年，最便宜的茶叶价格为每磅7先令，这几乎是一个普通劳动者一周的薪水。但无论是富人还是穷人，他们对茶叶的需求量都在不断增加，这样就形成了一个从事货物的秘密贮藏和分配的健康黑市，这个黑市从荷兰走私茶叶到英国，参与的



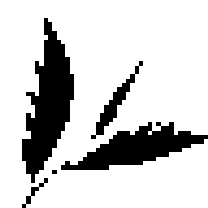
走私人员涉及到社会的各个阶层，包括政客和牧师。为了使有限数量的茶叶能获得更多的利润，茶叶经常被掺杂其他叶子(通常采用的是干草和杨柳叶)，所用的叶子经过干燥，并用糖浆或粘土进行染色，白杨树的叶子则通过干燥、烘焙、在木板上踩踏至碎，而后拼入茶中。1725年，政府开始采取行动打击走私者和那些无耻的商人，对他们进行100英磅的罚款。1730年，罚款增加到每磅10英磅，1766年，坐牢成了附加的刑罚。绿茶比红茶更易掺假，所以为了避免购买到掺了假的茶叶，越来越多的消费者开始转而购买红茶，红茶是明代茶叶种植者为适应外国市场而开始生产的一种茶叶。

18世纪，茶成了英国最为流行的饮料，在早晚餐时代替啤酒，在其余时间代替杜松子酒。茶的消费量由1701年的30.3吨增加到1781年的2 229.6吨，1784年税收的锐减(从119%下降到12.5%)导致了消费量激增，在1791年消费总量达到6 847.8吨。人们可在家中或在伦敦新建的一些时尚茶园里饮茶。18世纪早期在伦敦郊区附近，咖啡屋已经关闭，取而代之的是娱乐园，在那里，习惯于各种生活方式



18世纪·茶被走私入英国





和来自各个社会阶层的人们，包括王室成员，可以聊天、喝茶以及参与各种娱乐活动。最著名的娱乐园是在玛丽勒邦 (Marylebone)、拉内勒夫 (Ranelagh) 和沃克斯霍尔 (Vauxhall)，在那里除了提供茶和其他饮料外，还有夜间音乐会、烟花燃放、富丽堂皇的灯火、骑马、赌博、用于滚木球游戏的草坪、划船、带有管弦乐队的舞厅、花边廊道，这些都令人眼花缭乱。然而，19世纪初期伦敦人口迅速增长，人们日益大量地寻求更为复杂和刺激的娱乐活动，最终导致了所有娱乐园的关闭。

### 午茶的起源

19世纪初期，茶可在一天中的任何时间饮用，特别是在晚餐后饮用以帮助消化。那时没有像今天我们所知的“午茶”概念。午茶这一真正意义上的英国风俗是由安娜 (Anna) 发明的。安娜是贝德福特 (Bedford) 公爵的第七位夫人，由于小午餐和晚晚餐之间相隔时间很长，在这段时间里她感觉到疲惫虚弱，为了消除由于饥饿引起的强烈不适，她让仆人拿一壶茶和一些小点心到她房间，结果她发现这种午茶安排非常惬意，很快她就开始邀请她的朋友和她一起喝午茶。不久，伦敦所有的上流人士都沉迷于这种活动：聚在一起喝茶，吃着美味的三明治和饼干，天南地北，高谈阔论。随着喝午茶的风俗越来越流行，一些银匠、陶瓷公司和亚麻布制造商开始生产各种精美茶具用以包装高雅的茶叶，烹饪书也开始收录有关茶的内容，如茶的冲泡与分发、茶话会的组织、招待的食物和各种场合茶话会的举办。高雅、时髦的午茶不应当与正式茶点相混淆。正式茶点是强身健体的家庭餐饮，那时，餐桌上摆满了各种美味甜点，等待着每天下午5点半或6点，在工厂、矿山和办公室劳碌了一天的上班族们回到家中共进晚餐。





## 鸦片战争与英国茶叶

随着茶叶消费量的不断增加、英国每年需耗费大量资金从中国进口茶叶、而英国要向中国出口商品——棉花，中国却不需要或不想要。到1800年，鸦片解决了这个问题，首先是英国人，接下来是葡萄牙人开始向中国出口鸦片。英国东印度公司在孟加拉湾（当时为大英帝国的一部分）种植鸦片，通过加尔各答的批发商销售到中国以换取银币，然后用同样的银币从中国进口茶叶。

尽管中国政府对进口和使用鸦片的刑罚越来越严厉，但非法贸易还在继续。直到1839年，中国的官员林则徐在广东虎门销烟，把20 000箱鸦片沉入海中，鸦片经海水的冲刷变成淤泥流入大海。1年后，英国对中国宣战，中国则通过茶叶禁运予以还击。

由于与中国不断地产生贸易危机、有段时间英国一直在考虑另辟茶叶生产地，北印度由于其适宜的气候和海拔被认为是最有前途的茶叶种植地。当英国东印度公司的一个雇员查尔斯·布鲁斯（Charles Bruce）于1823年发现了阿萨姆上游土生土长的茶树后，他创建了一个小种植园，并最



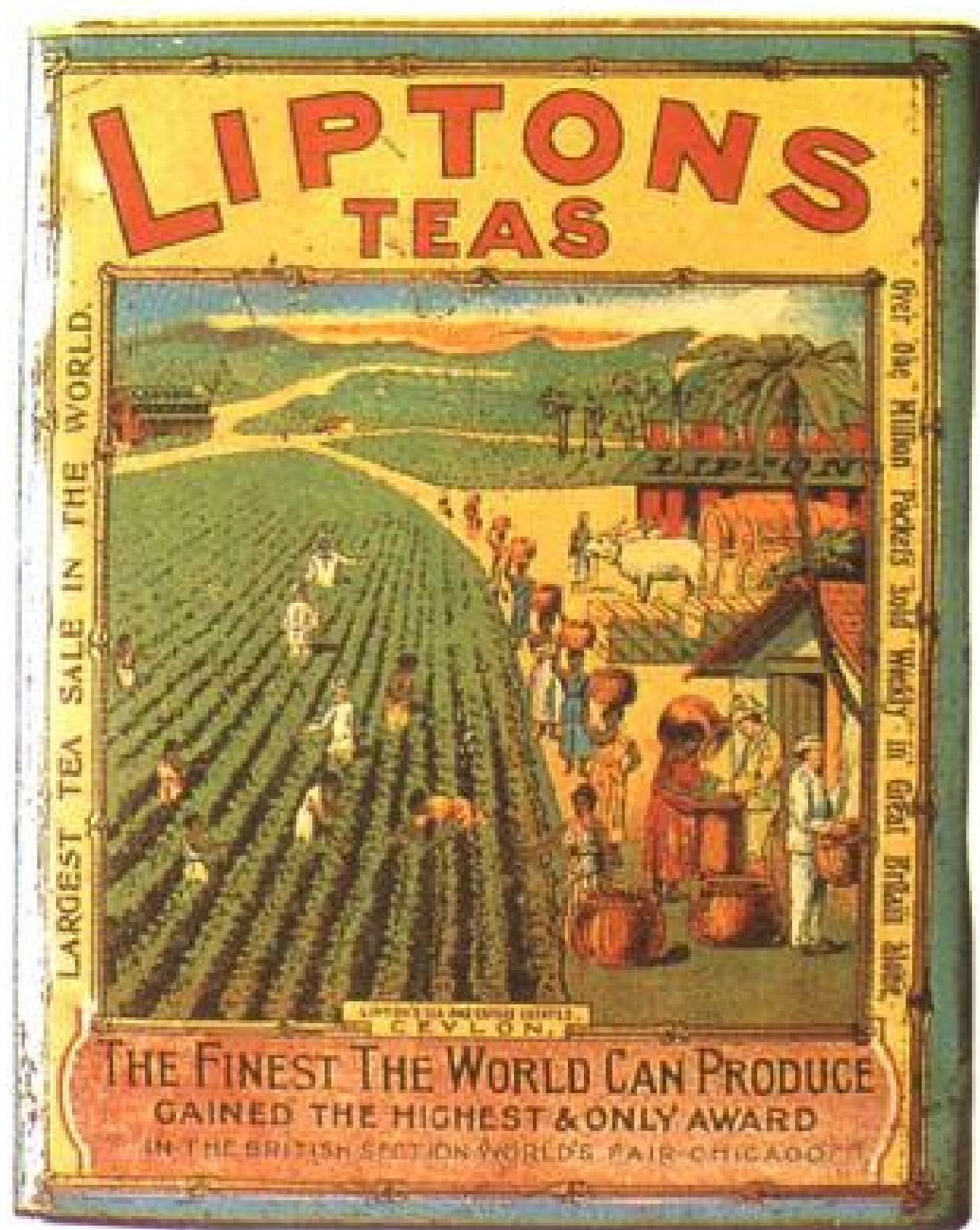
东印度公司拍卖厅





终说服了他的雇主(他们一直坚持认为只有中国茶种才是足够好的)同意对阿萨姆茶树实行商业化种植。阿萨姆的第一批茶叶于1838年运抵伦敦。阿萨姆茶叶公司成立于1849年,不久其业务又拓展到了大吉岭(Darjeeling)、加贾尔(Cachar)、锡尔赫特(Sylhet)和印度北部其他地区。

19世纪70年代,在斯里兰卡种植咖啡失败以后,种植者认为茶叶是最理想的替代物,因此到了19世纪70年代,斯里兰卡就成为了英国的一个主要茶叶生产区。最早的一位茶叶种植者是来自苏格兰的詹姆斯·泰勒(James Taylor),他开创性地在斯里兰卡种植茶树,从而使茶叶成为斯里兰卡的主要出口商品。接着,一位新的茶叶经销商托马斯·立顿(Thomas Lipton)参观了斯里兰卡,并因此促进了斯里兰卡茶叶种植的成功。托马斯·立顿以前从事食品生意,以销售火腿和奶酪而闻名,他在40岁时,就已经成了百万富翁,并在全英国拥有自己的商店,仅在伦敦就有70多家。立顿有着锐利的经营眼光,他在参观斯里兰卡的高山地区时,买了几块种植园,他意识到可以自己生产茶叶并经由自己的商店直销到英国市场,由于消除了中间环节,降低了成本,从而能获取可观的利润。他那“从茶园直接到茶壶”(Direct from the Tea Gardens to the Tea Pot)的广告用语非常著名,通过他丰富多彩的广告大战,立顿这个名字几乎成为了全世界茶的同义词。



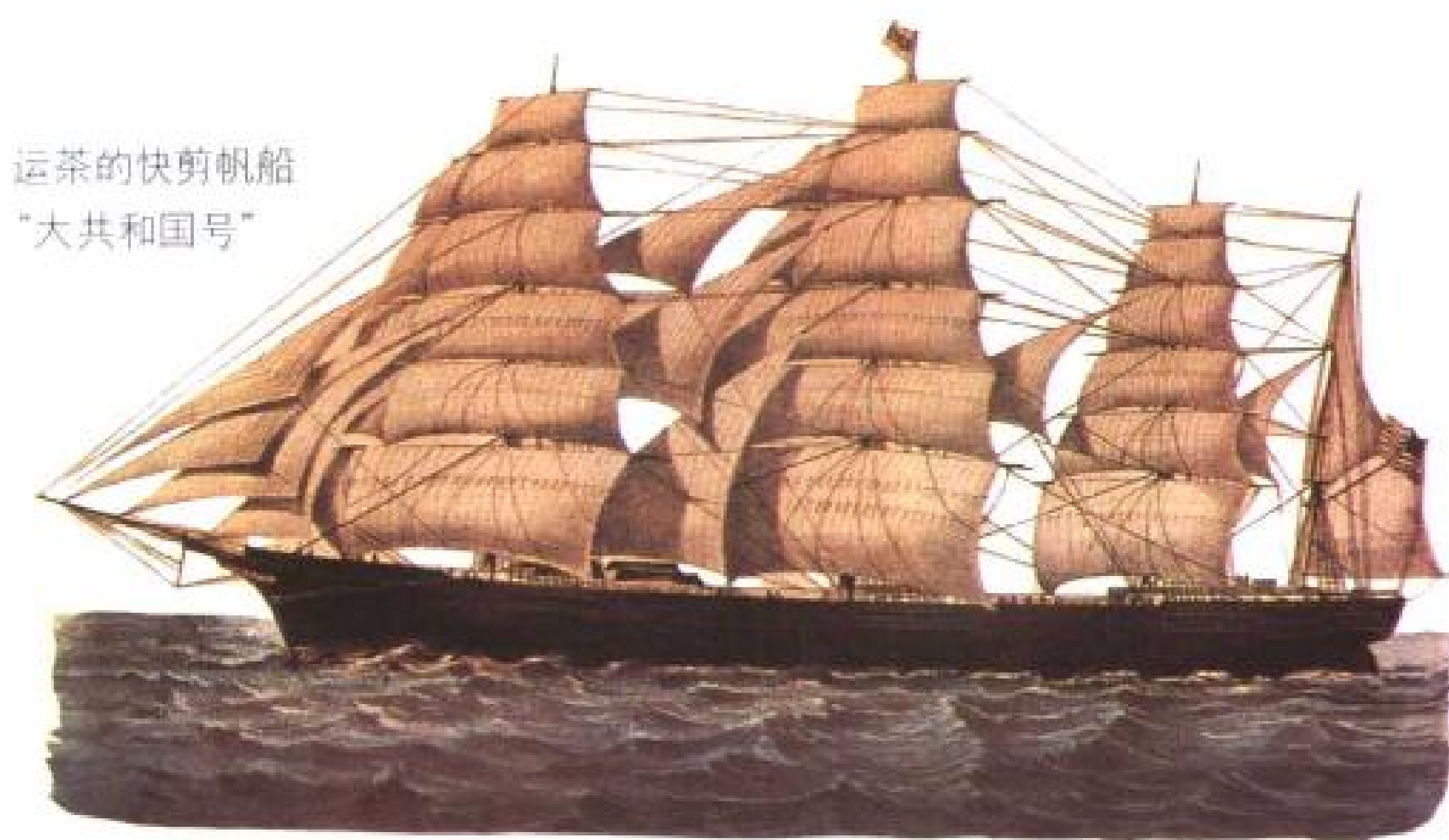
立顿斯里兰卡茶广告



英国茶叶消费量从1801年的1.08万吨上升到1901年的11.7万吨，对印度和斯里兰卡茶叶的进口量逐渐超过了对中国茶叶的进口量。英国对中国茶叶的进口量在1886年达到顶峰，为7 711吨，1900年却下降到5 896.7吨，仅占英国茶叶进口总量的7%，1939年英国从中国进口的茶叶总量已跌至589.7吨。然而到20世纪70年代，英国对中国茶叶的进口量再次上升，1978年的进口量为6 804吨。如今中国茶叶的最大市场是在摩洛哥和美国。美国在1978年到1983年期间，对中国茶叶的进口量翻了一番，而且现在仍在上升。

### 快剪帆船

东印度公司的船只从中国运送茶叶和茶具到达伦敦港一般都要花费12~15个月时间。1845年，美国第一艘快剪帆船下水并且从纽约开始作了一次环球旅行，花了不到8个月的时间，因此对英国船主产生了巨大的威胁。1850年，英国在阿伯丁（Aberdeen）建造了第一艘快剪帆船“斯托拿威”（Stornaway）号，与其他更多的豪华型类似快艇的船一起下水，它们中的一些取得了平均速度18节的历史纪录。这些快剪帆船每艘都能运载超过450吨的茶叶，茶叶箱则在中国港口由当地装卸工人进行复杂的包装。货物的稳定性和





完整性增加了船的强度和性能，这样在航行回家的途中，在遇到季风、高速气流、暗礁、风暴、海盗攻击时，也不会产生太大危险。

当时，好几艘快剪帆船同时从中国出发，以相同的航线驶回伦敦，有很多伦敦赌徒下赌哪一艘船第一个到达。第一个运到的茶叶价格最高，而且获胜的船员将获得奖金。最著名的竞赛是发生在1866年，当时40艘船同时离岸，几乎是齐头并进地驶向归途。经过99天的航行，阿奈尔号 (the Aerial)、太平号 (the Taeping) 和塞里卡号 (the Serica) 同时靠岸。

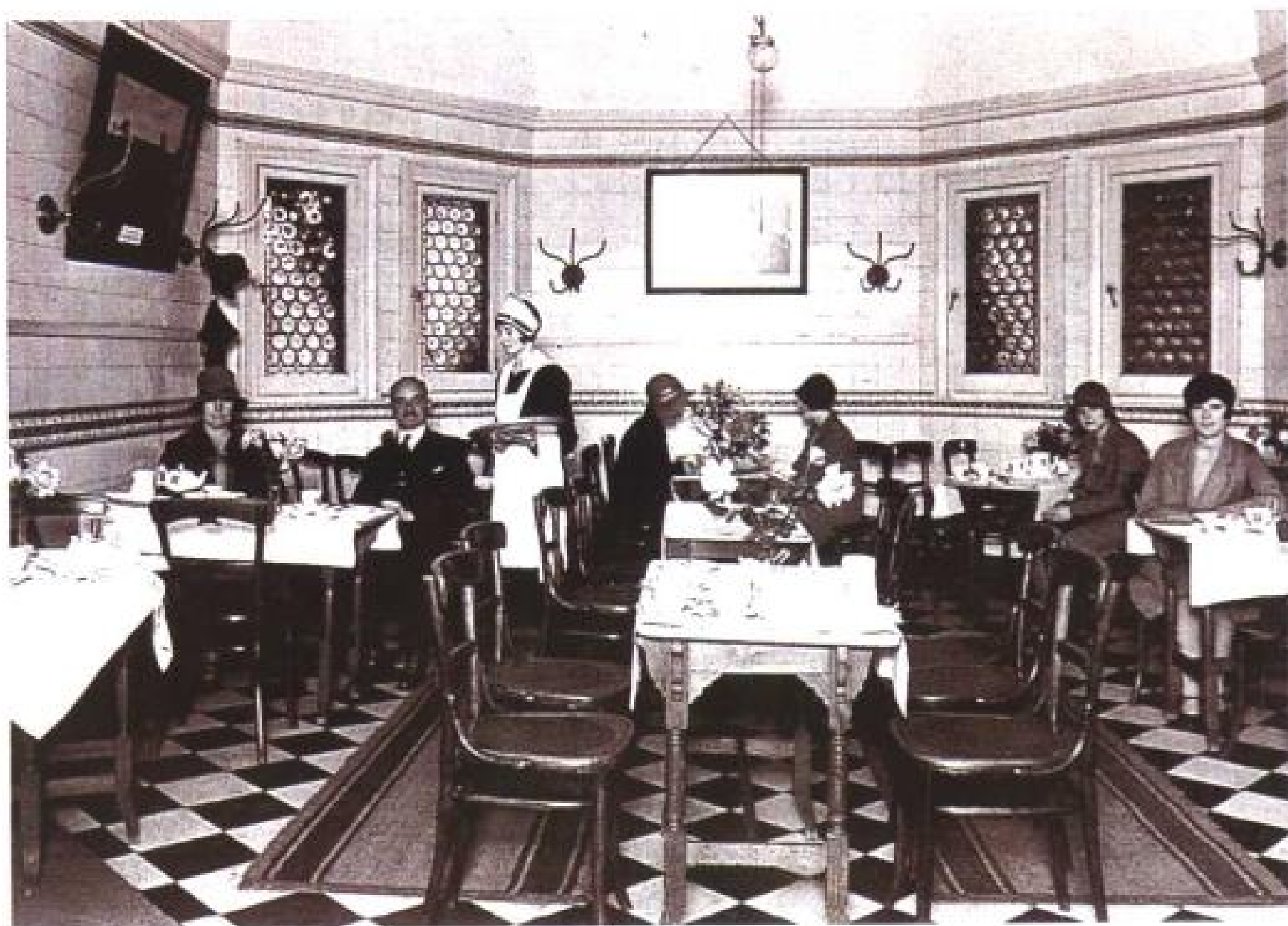
最后的一次运茶比赛发生在1871年，那时蒸汽船已替代了大多数快剪帆船，并且苏伊士运河已经开放，欧洲与亚洲之间的航程也缩短了几个星期。

### 茶店和茶舞

伦敦娱乐园关闭以后，饮茶除了在家中之外没有别的地方可去。直到1864年，当时阿尔莱蒂德 (Aerated) 面包公司伦敦桥分店的女经理突发奇想，决定在她商店的后面开放一间房间用作公共茶室。她的冒险计划获得巨大的成功，以至于其他出售各种商品 (从牛奶到香烟、茶叶和蛋糕等) 的公司很快纷纷效仿，整个伦敦和英国的省城突然冒出了很多茶室。茶室的流行，吸引了来自各个年龄段和各个阶层的顾客。茶室提供各种热的、冷的、甜的和独具风味的食物以及廉价的茶壶和茶杯，同时还播放音乐以供顾客娱乐。

在爱德华时代 (1901~1914年)，出去饮茶成为一种时尚，并且这种时尚达到其全盛期。当时伦敦和其他地方新开的、时髦的旅馆，开始在他们的休息室和棕榈庭院提供时兴的三道午茶，在那里弦乐器四重奏和棕榈庭院三重唱为它们悠闲的主顾创造了一种宁静和优雅的气氛。1913年，午茶增加了一个丰富多彩的活动——茶舞，这一奇异的活动是随着狂热而被一些人认为有伤风化的探戈舞从阿





在伦敦大学农场的茶馆

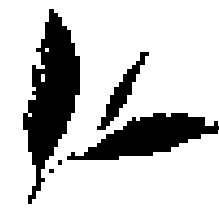
根廷进入到英国而产生的。吃茶点的时候组织舞会，这种时尚被认为起源于法国的北非殖民地，如同1910年暴风骤雨般占领了伦敦的舞蹈世界的探戈舞一样，茶舞也成了人人喜爱的活动。全伦敦的戏院、餐厅、旅馆都成立了探戈舞俱乐部，开办探戈舞舞蹈班以及举办茶舞舞会，因此茶舞成为了一个随处可见的活动。伦敦报纸以“探戈茶点变得越来越疯狂”为题报道了“1500种探戈茶点”，而且作了“人人都跳着探戈”的报道。

第一、第二次世界大战后，社会模式和人们的生活方式发生了改变，喝鸡尾酒，而不是喝茶成为最时髦的人士当中新的时尚。在20世纪50年代，快餐店和咖啡吧的出现导致了出去喝茶这种生活方式的衰退。当然，英国人还继续保留着在家和在工作场所喝茶的习惯。但到了20世纪80年代初期，人们对喝茶以及喝茶的时间又产生了新一轮的兴趣，从而使茶店、茶室和茶厅得到了复兴。

## 茶在北美

茶随着殖民地的移民进入北美是不可避免的。纽约(起





初在丹麦的统治下被称为新阿姆斯特丹，后来英国人对它又重新命名)是一个喝茶者的天堂，具有与英国、荷兰和俄罗斯相同的传统、礼仪和同样受欢迎的茶具。

在纽约，优质水不易获得，因此：曼哈顿附近安装了特殊的水泵。咖啡屋和茶馆开始流行，纽约有三个沃克斯霍尔 (Vauxhall) 茶馆，一个名为拉内勒夫 (Ranelagh) 茶馆，其他两个与伦敦人喜爱的茶馆同名。

与欧洲相比，在北美的这些城市，饮茶具有同样高雅的方式，特别是在费城 (Philadelphia) 和波士顿 (Boston)，茶和名贵的银器及瓷器是财富与社会地位的标志，而在并不富有的家庭里，饮茶则代表着有教养和懂礼貌。

在18世纪初期，贵格会教徒喝茶时会在茶中加入盐和黄油，然而在新英格兰，中国窠花绿茶很流行。在边远地区，茶叶冲泡方式更为简单质朴，茶壶整天都放在火炉上保温，客人无论何时到访或者家人从地里劳动回来，都可随时取来饮用。

波士顿抗茶会使美国人不再喜欢英国及英国茶。事情起因于1767年英国通过的国会法令，该法令试图向美国殖民地征税，每磅茶叶征收3便士的税收，用来维持驻扎于殖民地的军队和政府官员的开支。由于在美国唯一合法进口



茶箱被扔入波士顿海港



和购买的茶叶都来自英国东印度公司，因此人们好像没有办法逃避这种新赋税。在法令通过的两年内，大多数美国港口拒绝任何征税商品上岸，并且当英国从伦敦运送几船茶叶到美国时，美国民众群情激奋，在纽约和费城，人们纷纷示威游行，要求英国运茶船返回英国，而在查尔斯顿(Charleston)，海关官员扣押了茶叶。在波士顿，发生了几个星期的大规模骚乱，厌恶被别人称为美国土著人的一群美国人登上“达特茅斯号”(Dartmouth)船，叫喊着“波士顿港口今晚将成为一个茶壶”，“猎鹰即将到来”。接下来的3个小时，他们从船上把340箱茶叶扔入水中。这以后英国政府关闭了波士顿港口，并派遣了军队到美国，这标志着独立战争的开始和美国喝咖啡的传统开始形成。



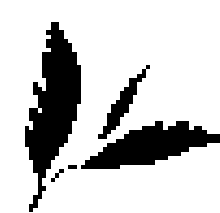
### 茶名探源



在“茶”字被吸纳入英语以前，这种植物有多种读法：tcha, cha, tay和tee。英语中的“茶”字不是来源于汉语中标准的普通话，而是来自中国厦门方言“te”(读作“tay”)，其原因是荷兰商人和中国人的早期交往是在中国福建省的厦门港，茶名因而在荷兰语中变为了“thee”。由于是荷兰人第一个把茶叶运到欧洲，因此新产品的名字就成了我们所知道的德语中的thee，意大利语、西班牙语、丹麦语、挪威语、瑞典语、匈牙利语和马来语中的te，英语中的tea，法语中的thé，芬兰语中的tee，拉脱维亚语中的teja，朝鲜语中的ta，泰米尔语中的tey，斯里兰卡语中的thay以及科学术语中的Thea。

汉语中茶的普通话读音为cha，而在广东方言中就变为ch'a，当葡萄牙人在说广东话的澳门从事贸易时，这一读音又传入葡萄牙语，变为cha，在波斯语、日语和印地语中也读cha，而在阿拉伯语中，这一读音发展成为shai，藏语中成为ja，土耳其语中成为chay，而在俄语中则为chai。





# 茶的生产

## 茶 树

**茶** (*Thea sinensis*) 是茶属植物中的常绿植物，它起源于中国西南部云南、贵州、四川一带。

茶树有灌木和乔木两大品系。灌木树高1~3米，叶长约5厘米，特性耐寒，生长于中国长江流域各省，后来传入日本、印度尼西亚、斯里兰卡、俄罗斯等国。乔木树高10~30米，叶长约15~36厘米，在热带气候条件下生长茂盛，它主要分布于中国的西南、华南以及印度、缅甸和越南等国的部分茶区。

茶这种植物具有暗绿色、有光泽、革质的叶子和直径约为2.5厘米的娇嫩小白花。这种小白花有5或7个花瓣，与茉莉花很相似，它生长含有1~3粒种子的肉豆蔻状果实。茶树最适合于生长在潮热的条件下，最适合生长的气候条件为10℃~30℃的温度范围，年降雨为203~229厘米，海拔高度300~2130米。海拔与湿度结合能促进必要的缓慢生长，茶树种植的海拔越高，味道越醇，品质越高。世界上许多著名的茶叶都来自于海拔1200米的灌木种植地——如海拔很高的斯里兰卡、中国的武夷山、印度最好的茶叶生产地大吉岭 (Darjeelings) 等。

如同酒的生产一样，茶产品最后的味道和质量也受多种因素的影响，如气候、土壤、海



精致、娇嫩的茶花





拔、生长条件、茶叶的采摘及贮藏时间和方式以及茶叶的混和、包装、运输和贮存等。

## 茶的化学成分

茶叶中含有各种化学物质(包括氨基酸、碳水化合物、微量元素、咖啡碱和茶多酚)，这些化学成分组成了茶叶特有的颜色和风味。茶叶中还含有75%左右的水分，在加工过程中的开始萎凋阶段，水分约减少到60%~70%。乌龙茶和红茶在加工的发酵(即氧化)阶段，茶多酚黄烷醇类成分会与空气中的氧发生氧化作用，从而使生产的茶叶能冲泡出具有独特风味和颜色的茶汤。烘焙(即干燥)过程能阻止酶性氧化，同时也进一步减少水分，使水分含量降低到3%左右。

红茶的香味极其复杂，迄今为止已有500多种化学成分被鉴定出，包括碳水化合物、乙醇和酸，它们中大多数是在加工过程中形成的，而且每种化合物都具有本身的特性而形成不同茶的风味。然而，茶的口味主要来自茶多酚(又称茶单宁)和咖啡碱。

咖啡碱是茶中最重要的组成成分，它是一种温和的兴奋剂，同时具有增加消化液活性的功能。各种类型的茶，如绿茶、乌龙茶和红茶都含有咖啡碱，但含量不同，绿茶中的含量少于乌龙茶，乌龙茶中的含量少于红茶。据估计，一般普通的一杯绿茶含有8.36毫克的咖啡碱，乌龙茶中的含量为12.55毫克，红茶为25~110毫克，而普通的一杯咖啡中咖啡碱的含量为60~120毫克。因此，那些担心过多吸收咖啡碱的消费者可以喝一些绿茶或乌龙茶。这里应当提及的是，咖啡中的咖啡碱在体内能被迅速吸收，并能立即促进血液循环和心血管活动，而茶中的茶多酚被认为能降低咖啡碱的吸收速率，从而使咖啡碱的作用更慢，在体内保留时间更长，因而使茶成为比咖啡更为提神的饮料。



## 茶的种植

过去，茶树一般通过种子繁殖，但现在，越来越多通过无性繁殖(方法包括扦插、压条、接木)和无性系叶插生产新苗。通过对高产、抗旱、抗虫和抗病的茶树进行无性繁殖，种植者能获得稳定高品质的茶，从而增加他们种植园的商业竞争力。

新的茶树先是在茶的苗圃中培养，大约6个月后被移栽至种植园，此时它们已生长到大约15~20厘米的高度。每棵幼树需大约1.5平方米的生长面积，并且大约两年不采摘和修剪，这段时间它们的高度约达到1.5~1.8米，然后它们被修剪到大约0.3米高，再让它们继续长高一些，以后每周修剪一次使它们保持齐腰高。根据生长的海拔高度和其他条件，3~5年后开始对它们进行商业化采摘。

在世界上的许多地区，茶树全年都在不断生长(但在有些地区有冬眠期和生长期之分)，当新芽或“萌芽”开始生长时，叶子就被采摘下来。在比较炎热的气候条件下，茶树有几次发芽期，然而在较冷的气候条件下，仅有一次短暂、有限的萌芽季节。早期萌发的叶子往往供不应求，但一般认为第二次萌发的叶子才是最好的茶叶。为了获得最高品质的茶叶，采摘者通常摘除来自每个新芽的两片叶子和一个芽，随着采摘者大拇指的向



苗圃中的茶树苗



修剪幼茶树



下运动，茶叶被采摘下来，然后被投入采摘者携带的袋子或篮子里。

由于在一些产茶地区劳动力短缺，因而采用特殊改造过的拖拉机和收割机或手持剪切机进行机械采摘就代替了传统的、很具技巧的手工采摘方式，但茶叶的质量却因此不可避免地会降低。然而采用此种方式生产茶叶有利于茶叶的拼配，而且科研人员也在不断地研究，试图对机械采摘方法进行改进。



嫩芽和叶子被采摘下来，然后用篮子装运到茶叶收集点称重



## 茶叶加工

过去有人曾认为绿茶和红茶来自不同的植物，但事实上它们仅是加工方式不同。采用不同的加工方式可以生产出6种主要的不同类型的茶叶——白茶、绿茶、乌龙茶、红茶、花茶和紧压茶，每一种中又有很多不同的种类，全世界茶叶的品种超过3 000种。





## 白茶

白茶的生产规模非常有限，仅在中国(起源于福建省)和斯里兰卡有生产。白茶的新芽在张开以前就被采摘下来，先让其水分自然蒸发，使叶片枯萎，然后干燥。卷曲的芽表面呈银白色(有时被称作银针)，茶汤呈嫩黄色。



中国白牡丹特级茶

## 绿茶

绿茶通常被称为“不发酵”茶，它的新采摘的叶子首先必须干燥，然后通过杀青以阻止其酶性氧化。在中国，传统的手工制作方法在很多地方仍然被采用，特别是中国最优质茶叶的生产，但在一些工厂也引进了机械加工工艺。茶叶传统的加工过程是这样的：首先将新鲜绿叶在竹托盘中铺成薄层，再置于空气流通场所，进行2~5小时自然水分散发；然后每次取少量的叶子放进热的炒锅中，用手迅速地来回搅动，使叶子湿润柔软并使自然水分蒸发(少量的中国绿茶是采用蒸而不是炒的方法)：4~5分钟后，将杀青完成的叶子在竹匾上进行揉捻(在较大工厂，则用机械揉捻)，之后立即再一次地放进热炒锅中，迅速搅动，然后再搓揉或拿出来干燥：1~2小时后，叶子变



宇治抹茶(一种日本粉末绿茶)





成淡绿色，并且不再改变，最后过筛把不同大小的叶子分开。

在日本，茶叶加工时，先将采摘下来的叶子在传动带上迅速地蒸煮，使其变得柔软、易于揉捻；待其冷却后，再进行揉捻、干燥，直到所有的水分散失；在最后干燥之前，有的进行再捻再炒使茶叶成型，然后进行冷却，装进密封容器中，运送到零售店出售。虽然一些日本茶仍然用手进行加工，但大多数工厂已采用了机械化。

## 乌龙茶

乌龙茶一般称作“半发酵”茶，主要产于中国。

乌龙茶的叶子采摘时间不必太早，重要的是叶子采摘后必须立即进行处理。它的生产过程是这样的：先将叶子直接放在太阳下萎凋，然后在竹篮子中抖动，轻轻地擦伤叶子边缘，使其变色但不破损；接着交替抖动并铺开干燥直至叶表面转变为微黄；由于擦伤叶子中的茶多酚发生氧化反应，使得叶子的边缘转变为微红色，1.5~2小时后，通过杀青使这个发酵作用（12%~20%发酵）立即停止。乌龙茶揉捻



中国乌龙茶：凤凰单枞

时，叶子完整、不破碎。台湾的乌龙茶要经过一个更长的发酵期（60%~70%发酵），因此，其表面更黑，茶汤较其他的乌龙茶的颜色更深，且偏红。

包种茶是另一种类型的轻微发酵茶，与乌龙茶相比其发酵时间更短，几乎在绿茶和乌龙茶之间形成了另一种类型。包种茶起源于福建省，但现在大部分是台湾省生产的，它经常被用作茉莉花茶的窈花原料茶。





## 红茶

红茶的种类和加工方法随着生产地区的不同而相应地发生变化，但加工过程通常包括4个基本步骤——萎凋、揉捻、发酵和烘制(或干燥)。生产更大颗粒茶叶的传统方法(现在在中国、印度的一些地区、斯里兰卡、印度尼西亚以及其他地区仍被采用)是这样的：把采摘下来的叶子铺开萎凋，直到充分柔软、易于揉捻而不会撕裂叶面(需初制的品种应置于阴凉处)，在此阶段叶子散发出花香，几乎是苹果香味；接着，揉捻萎凋的叶子，使叶子中所含与茶叶色、香、味有关的物质充分揉出(在一些工厂，这个过程仍然采用手工，但大多数采用洛托凡转子揉切机来进行揉捻)；揉捻后的茶叶须经解块，叶子在凉爽、湿润的空气中铺开约3.5~4.5小时进行发酵，使揉叶发生化学变化，从而使它们由绿变为铜红色。



喀麦隆的恩杜茶

最后，对发酵叶进行干燥以便控制其氧化，在此阶段，茶叶颗粒变黑并获得了公认的茶叶气味。传统的烘制是在炭火上的大锅中进行的，这种方法在一些中国工厂里仍然被采用，但大多数生产商现在采用使茶叶通过热空气干燥机进行烘干的方法。

通过CTC (Cut, tear and curl，切碎、撕裂和卷曲) 方法，可制造更小的叶子颗粒。小颗粒茶叶泡茶更浓、更快，更利于装在茶袋中。加工时，萎凋完成叶通过以不同转速旋转的CTC机器的滚筒，或一台LTP (卢里尔茶叶加工机) 的锤磨叶子粉碎机，被撕裂或打碎成小颗粒，其余的加工过程类似于传统红茶。



## 红茶的生产



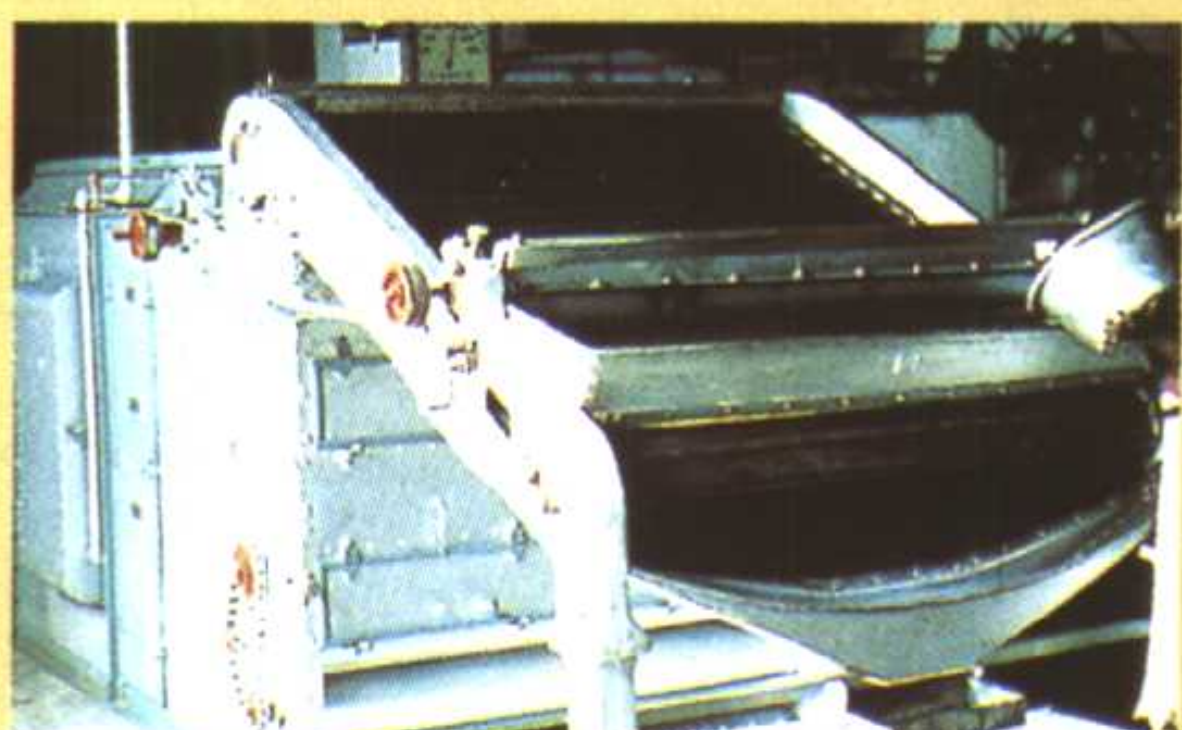
叶子在长托盘中摊开



一台传统的捻茶机器将叶片捻碎



碎叶被摊开“发酵”或“氧化”

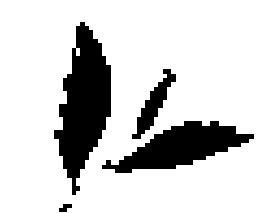


随着叶子的干燥，叶子由棕红色变成黑色



CTC机器正把叶子切碎和撕裂成小片





## 花茶

绿茶、乌龙茶和红茶都可被用于生产花茶。调味料是在茶叶包装以前的最后阶段加入，并与加工后的茶叶进行拼配的。例如，茉莉花茶是将完整的茉莉花加到绿茶或红茶中，玫瑰包种或玫瑰工夫茶是将玫瑰花瓣与乌龙茶或红茶混合，水果风味的茶叶通常是采用水果香料油与加工好的茶叶进行混合。草本香料、水果和花等的汁液及汤液因不含有任何茶的成分，故不应与花茶或调味茶相混淆。这些草本香料等不是茶，不应打上茶叶的标签。



中国兰花茶

## 紧压茶

唐朝的中国茶叶生产商最早开始把他们的绿茶经蒸煮后，压缩成饼状或块状，再进行干燥，从而制成固态饼状茶。中国现代的红砖茶是由茶末经蒸热压制而成的约0.9千克重的砖状茶。现在仍有供应的有砖茶、七子饼茶、茶球、沱茶等多种紧压茶。普洱茶 (Pu'erh) 由于其药用性质而受欢迎，它被认为非常有助于消化，能治疗腹泻、消化不良和胆固醇偏高。

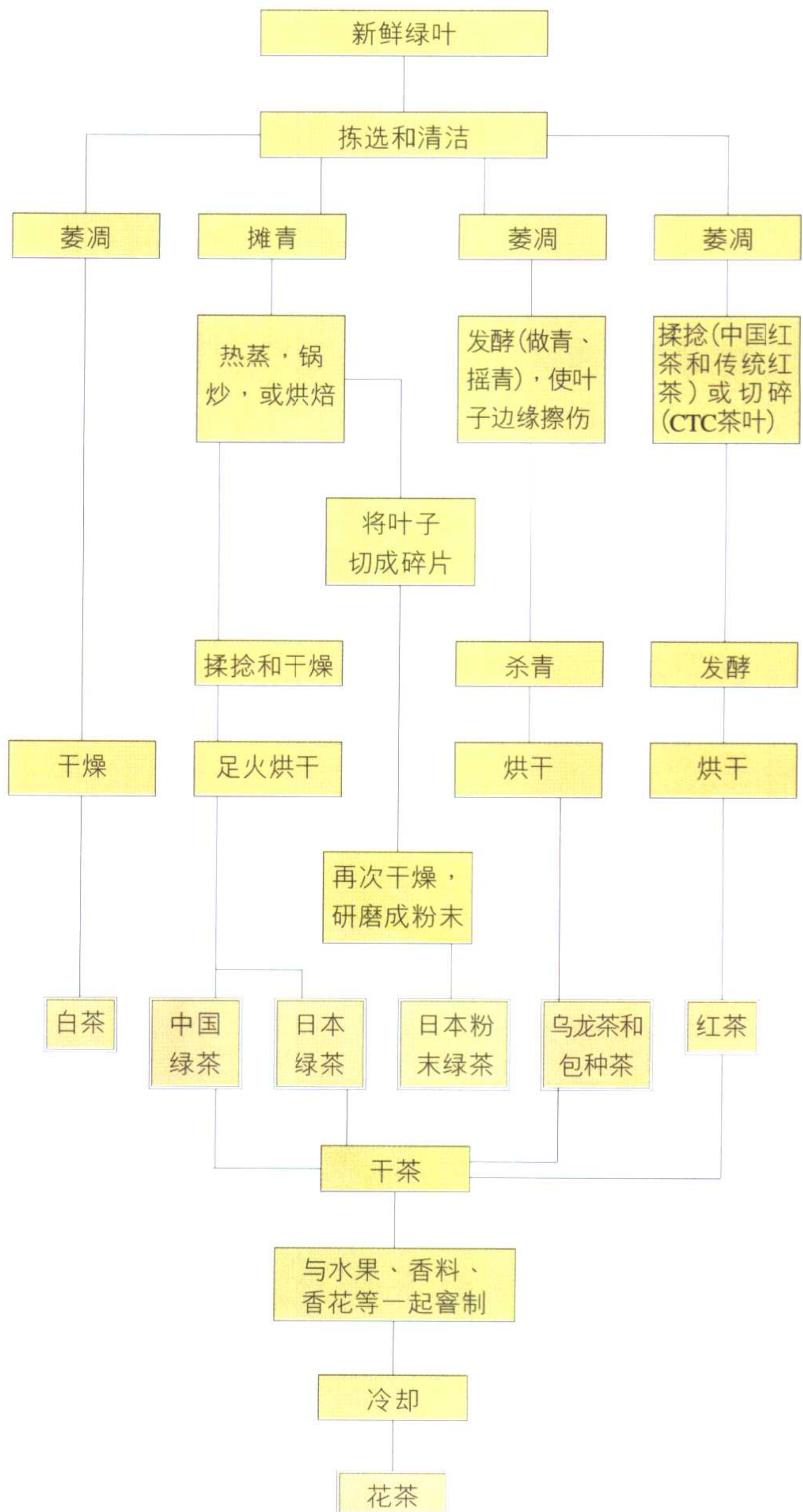


一种中国紧压茶：沱茶





# 茶叶生产方法





## 有机茶

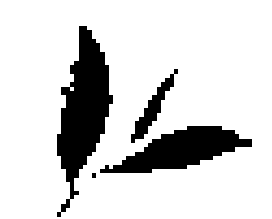
有机茶产品是最新发展起来的——大约仅7~10年时间。有机茶的栽培规则极其复杂且须严格控制，所有的肥料、杀虫剂、除虫剂必须绝对不含化学药品，必须完全依靠如粪肥、堆肥、天然有机物、能提供必要营养的植物和树、地被物等物质。有机种植园的目的是为了保证土壤肥沃和生产力的长期稳定，保护生态环境，创造一定形式的有机微系统，用于生产完全没有化学药品、经济上可行的茶叶。

以上这些并不表明所有的非有机茶都含有化学药品，有机茶的生产主要是为了满足一些关心地球环境及其持续发展的消费者的需要，这样的消费者人数正在不断增加，同时也是为了满足一些消费者鉴赏和品尝印度、非洲以及斯里兰卡现在生产的高品质和好品味的有机茶的需要。1990年英国的有机农场主与种植者协会给大吉岭的马凯巴里 (Makaibari) 种植园颁发了证书，极力称赞其生产的茶叶具有独特的品质。莫卢托 (Mollootor) 是另一个大吉岭茶叶种植园，它从1986年就开始种植有机茶。坦桑尼亚的隆罗 (Lonrho) 种植园自1989年以来一直种植有机茶，其生产的茶叶曾在白金汉宫被饮用。斯里兰卡的里德伍德 (Needwood) 庄园现在也开始生产有机茶叶。



坦桑尼亚一家茶叶种植园正在施有机肥

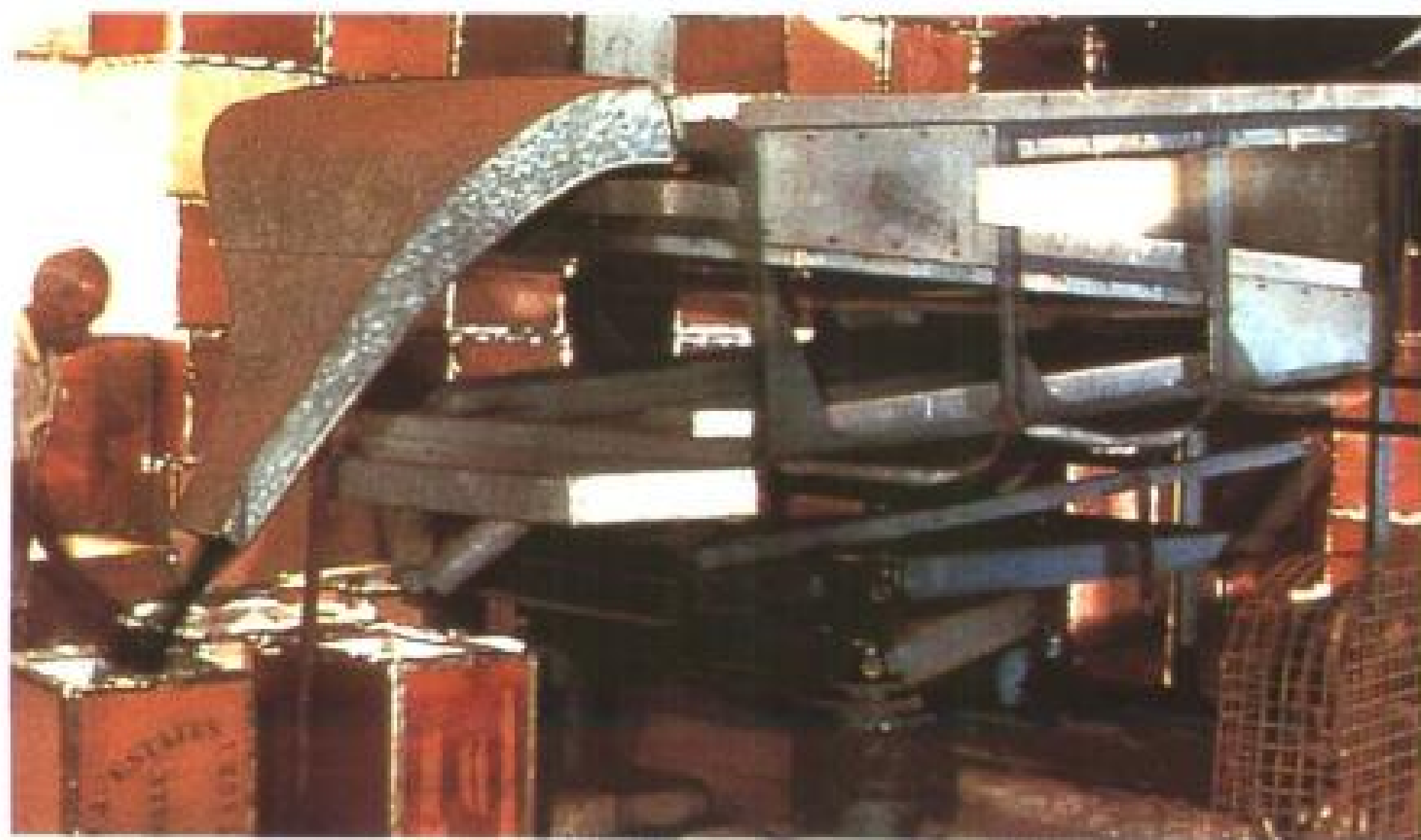




## 茶叶分级

茶叶加工过程的最后阶段是筛选或分级。当叶子颗粒从干燥器或烘箱中取出后，它们就被带有分级筛孔的筛具分成不同大小的颗粒。专家不是根据品质或品味，而是通过叶子的外表或类型进行分级，一般而言最优质的茶叶一定具有优良的品质。两个主要的分级是“叶茶” (Leaf Tea) 和“碎茶” (Broken Tea) (叶茶是由碎茶被筛出后留下的更大的叶片所组成)，此外还分“片茶” (Fanning) 和“末茶” (Dust)。分级是制茶过程中非常关键的阶段，因为在泡茶时，不同大小的叶子，其浓度、风味和颜色溶于沸水中的速度是不同的，叶子越大，溶解时间越长，反之则短。用于泡制同一壶茶的叶子，具有相同的大小是非常重要的。在不同茶的混合过程中，每袋的颗粒必须大小均匀，因为越小的颗粒越易于沉至底部，从而引起茶汤的不均匀。

分级术语是与叶子大小有关的，所以可推断不同大小的同一种茶具有相同的品质，唯一的不同是叶子越小，泡茶越快。来自同一种植园的同级茶叶中，由于天气或加工工艺的不同，品质也有差异 (因而价格上也会产生差异)，购茶者在作出决定时，必须品尝大量的不同茶叶。绝对顶级的茶叶往往会在分级标志字母后加上数字“1”。



筛选机器将茶叶分成优次不同的级别





## 分级术语



叶茶可分为以下一些类型：

### 花橙黄白毫(FOP)

这意味着茶叶是由顶梢的芽和每个新枝上的第一片叶子所制成。FOP中含有白毫，由幼嫩芽叶和通过合适揉捻后的叶子所组成，这样可以保证茶叶的质量。

### 金色花橙黄白毫(GFOP)

这是一种带有“金色毫尖”(顶梢金黄色的嫩芽)的FOP。

### 显毫花橙黄白毫(TGFOP)

这是一种带有大量的金色毫尖的FOP。

### 精制花橙黄白毫(FTGFOP)

这是一种质量极高的FOP。

### 特制花橙黄白毫(SFTGFOP)

这是最好的花橙黄白毫。

### 橙黄白毫(OP)

它含有长而尖的叶子，叶子较制成FOP的叶子更大，在末梢成叶展开时被采摘下来。橙黄白毫很少含有“毫尖”。

### 白毫(P)

制成白毫的叶子较制成OP的叶子更短，更粗老。

### 花白毫(FP)

叶子被捻成球、块状。

### 白毫小种(PS)

组成白毫小种的叶子较白毫更短，更粗大。

### 小种(S)

大叶子被纵向揉捻成粗大、破碎的小块，这个术语经常用于中国小种红茶。

碎茶可分为以下一些类型：

花碎金橙黄白毫(GFBOP)，碎金橙黄白毫(GBOP)，显毫碎金橙黄白毫(TGBOP)，显毫花碎金橙黄白毫(TGFBOP)，花碎橙黄白毫(FBOP)，碎橙黄白毫(BOP)，碎白毫(BP)，碎白毫小种(BPS)。

### 片茶(Fanning)/末茶(Dust)

片茶由最细小的茶叶筛出物所组成，通常用来制成需要快速冲泡的袋泡茶中的拼配茶。数字“1”也被用来加在碎茶级别的分级标志后以表示其顶级品质。

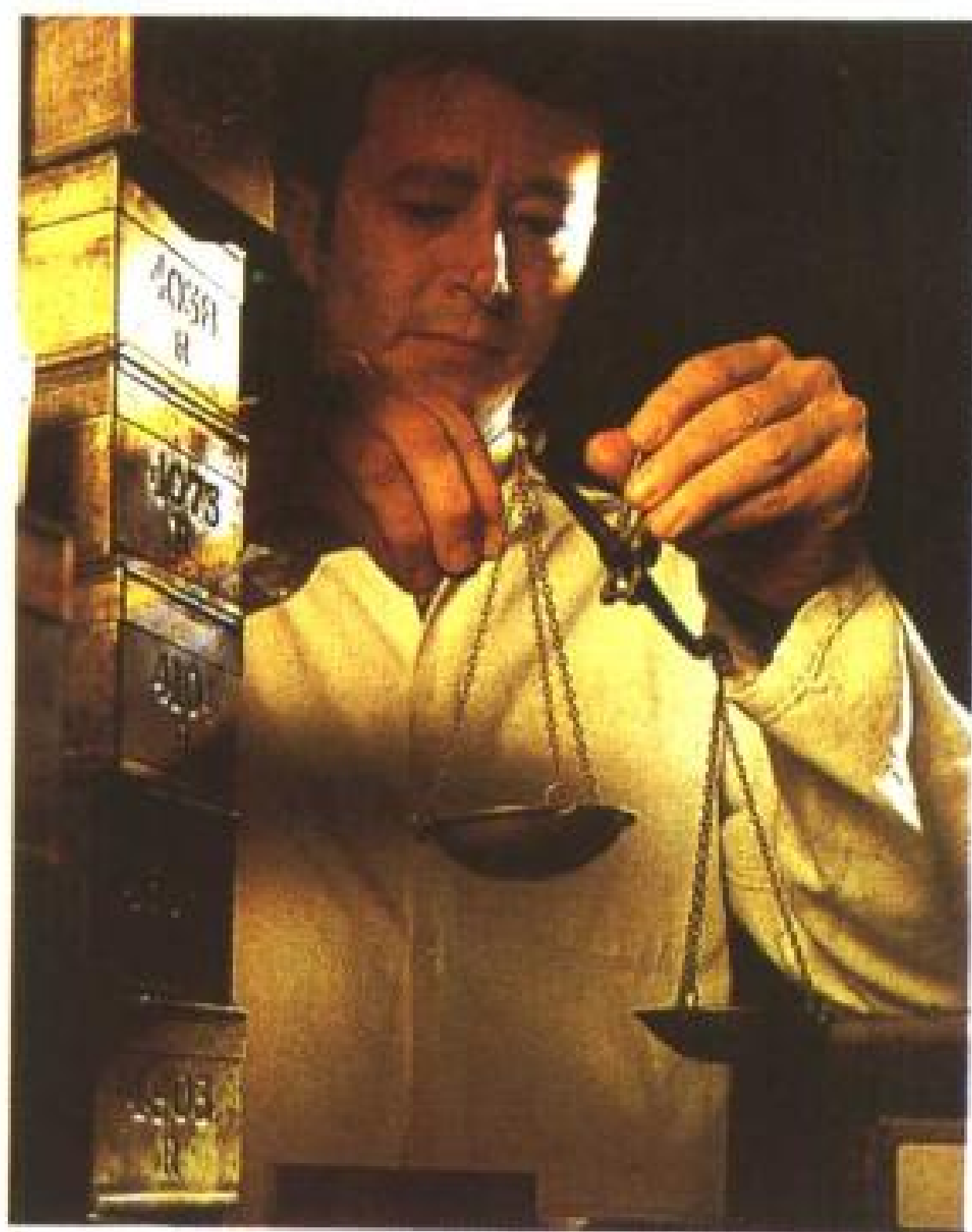
片茶和末茶进一步分成以下类型：

橙黄片(OF)，碎橙黄白毫片(BOPF)，白毫片(PF)，碎白毫片(BPF)，白毫末茶，红色末茶(RD)，精制末茶(FD)，金色末茶(GD)，高级红色末茶(SRD)，高级精制末茶(SFD)，碎拼配末茶(BMF)。



## 茶叶的拼配

在完成所有阶段的加工工艺后、将茶叶装袋，作为特产茶叶（也称作“单一来源茶”或“园茶”）出售，或者与其他种植园或其他国家和地区生产的茶叶拼配，这是因为来自单一种植园的茶叶，如同酒一样，由于不同年度和季节的气候变化及加工工艺的变化，会使茶叶的风味和品质每年



熟练的拼配能够确保茶叶风味的一致性

都不相同。例如，来自斯里兰卡的迪亚加马 (Diyagama) 种植园的相同级别的碎橙黄白毫，1996年的品质就可能不同于1997年。一些鉴赏家更喜欢购买单一来源的纯种茶叶，品尝它们每年的细微变化，其他的饮茶者也很想知道他们每次购买的特定茶叶，如大吉岭第二茬茶叶、斯里兰卡碎橙黄白

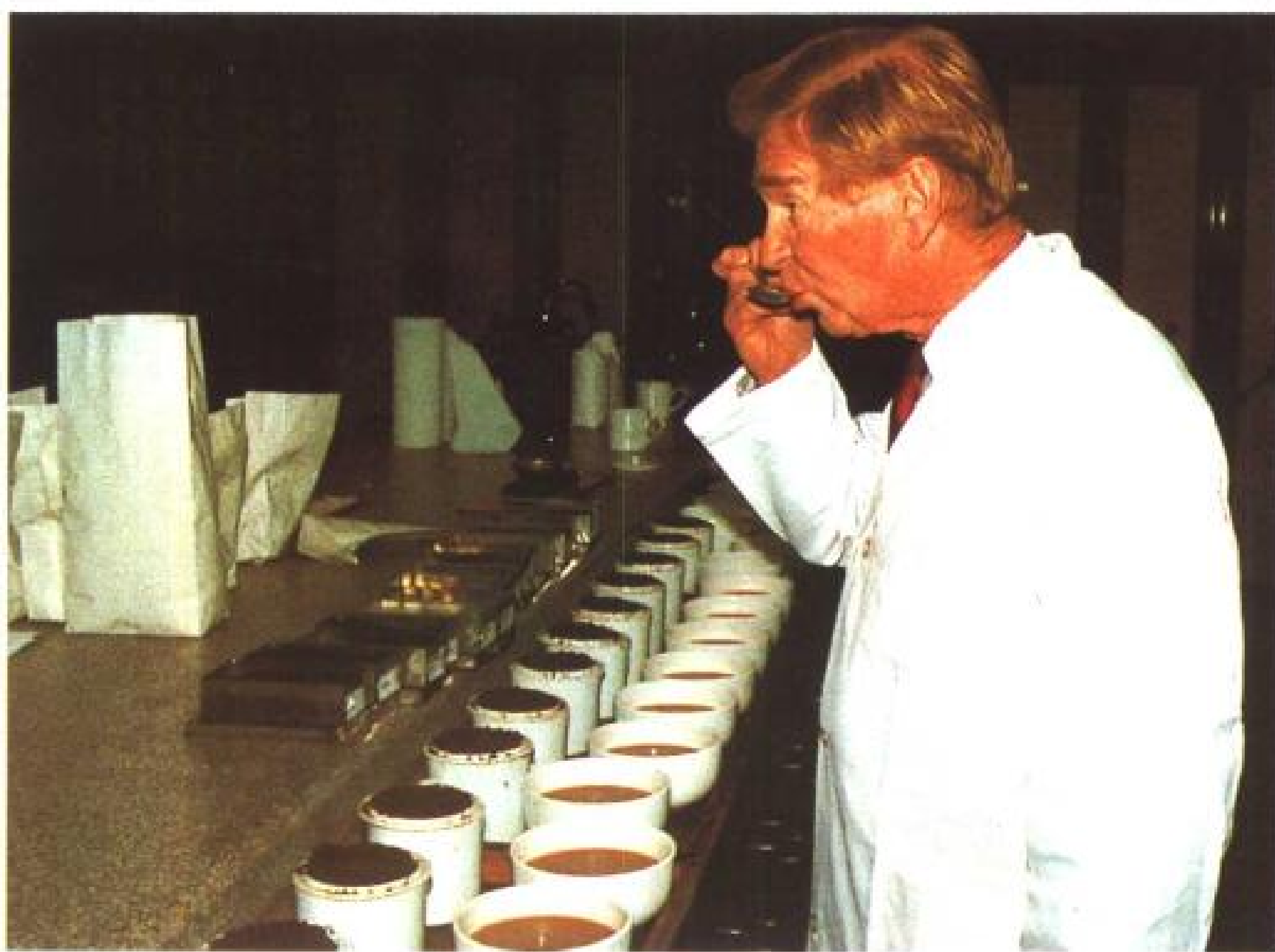
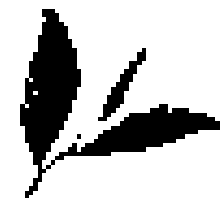
毫、英国早茶，所泡制的茶汤的风味及品质是否相同。通过把大量不同的茶叶拼配在一起，包装公司和零售商可以保证每年茶的风味和品质。

茶的拼配是一门艺术。品茶者每天抽样几百种茶以得知某一拼配茶叶的必要成分。每种拼配茶叶可以包含15~35种不同的茶叶，为了确保拼配均匀，在各种茶叶被装进茶袋、包装盒或茶叶罐之前，必须在大桶中根据特定的配方对茶叶进行大量拼合。

## 品茶的艺术

品茶是茶叶代理商和茶叶拼配商工作中必不可少的一个环节。茶叶代理商品茶是为了在拍卖之前对茶叶进行估





评茶师将茶迅速地啜入口中

价，茶叶拼配商则是为了了解对于某一标准的拼配茶叶，哪一种茶叶是必不可少的。要成为一名评茶师，至少要经过5年的训练，大多数评茶师会告诉你，即使从事此行业超过40年，也仍需要不断地学习。

在准备审评茶叶时，应先将干茶叶放在审评桌上的审茶盘中，再称取每种一定重量的茶叶，分别放入有盖的审茶杯中，加入沸水。泡茶时间要严格掌握，通常为5~6分钟。然后把泡制好的茶汤倒入品茶碗中，泡制后的茶叶倾倒在茶杯的盖子上。由于大多数在英国市场上销售的拼配茶叶被设计为与牛奶一起饮用，所以在英国，评茶师评茶时通常也加入一定量的牛奶。评茶师与评酒师的工作方式相同，他先把茶迅速啜入口中，以使茶接触味蕾，然后用舌头搅动茶液以品评茶的风味，最后吐入一特定的、与品茶桌或评茶师并肩旋转的吐茶筒中。评茶师同时还要审评泡过的叶底的外观、色泽以及茶汤的品质。





## 评茶术语



评茶师有几百个审评茶叶外形和内质色香味的术语，最常用的有：

**body**——茶汤味厚

**bold**——壮结

**brassy**——青铜味，指茶汤滋味苦涩而带不良的金属味

**bright**——茶汤汤色明亮

**brisk**——爽口，用于指经过良好发酵和烘焙的茶叶

**choppy**——破口多，指茶叶精制时因轧切过多而导致的条索两端的切口粗糙而不光滑

**coarse**——粗淡味

**colory**——汤色好

**dull**——暗，指干茶色泽深暗或茶汤色泽发暗

**even**——匀齐，指干茶叶型大小差不多一致

**flaky**——片状，茶叶未卷紧的一种表现

**flat**——扁平，指茶叶初制不良，呈未卷紧的扁块形

**flavory**——花香味显

**grainy**——颗粒状，用于描述制作优良的片茶或末茶

**gray**——灰色，指由于切削过度或筛分过度使茶叶表面的胶质层被擦去而使叶片呈现出灰色

**greenish**——略青涩，因叶片揉捻不足或发酵不足而引起

**harsh**——粗涩，指茶汤滋味粗老而涩口的味感

**irregular**——规格乱，指茶叶外形规格紊乱而不匀

**malty**——麦芽味，常见于制作优良的茶叶

**mellow**——甜醇，与**greenish,harsh**等相对而言

**point**——很爽口

**plain**——平淡，缺乏应有的香味和品质特征

**pungent**——有刺激性，指茶汤有收敛性而无苦味

**ragged**——粗杂，指茶叶外形规格紊乱、粗糙、不匀

**smooth**——滑润

**tainted**——有异味，由于种植过程中使用的化学物质，或由于环境潮湿，或由于运输过程中被污染而使茶叶带有令人讨厌的外来气味

**thin**——味薄，由于叶片萎凋过度，或揉捻不足，或揉捻时叶温过高所引起

**tip**——有毫，指加工后的叶片含有毫尖

**wiry**——紧细，指茶叶条索卷紧而细



## 茶叶贸易

19世纪40年代，由于当时制造了快剪帆船，所以从中国和爪哇岛把茶叶运到伦敦仅需15~18周。快剪帆船运茶的高速度引起了公众的注意，激活和丰富了茶叶的日常消费市场。今天，茶叶是在生产国（有时在种植园，但更多地是在码头）被装进大集装箱，然后装载到船上，运送到消费国，这种从种植园运送到消费者手中的方式，已远没有以前神奇。在茶叶大量运输过程中，对茶叶的仔细处理、干燥和安全贮存一直是关键，因此从种植园、工厂到各运输和仓储公司，各个环节、每个时刻都在不断地改进。

以前，所有的茶叶都是先卖给货物托运商，他们再把茶叶运送回去，最后拍卖出售。英国最早的有历史记录的茶叶销售，是1679年3月11日在伦敦进行的，18世纪中叶，每季度都要举行中国茶的拍卖。1861年，印度在加尔各答（Calcutta）举行了第一次拍卖活动，从那以后，大多数茶叶生产地，如1883年科伦坡（Colombo）、1949年吉大港（Chittagong）、1953年内罗毕（Nairobi）等，都建立了拍卖中心。1982年，离岸拍卖方式被引入了茶叶的拍卖中，从而解决了到岸拍卖中，从买方到中间商过户资金的长期拖欠。

现在，大约50%的世界茶叶产品以公开拍卖方式出售，唯中国茶叶不采用此销售方式。拍卖以前，每个茶箱或茶



茶叶被装载到集装箱船上



袋上会被钻一小孔，样品被送到世界上主要的茶叶购买者手中。如果购买者经过品尝后，非常喜欢此样品，他将在拍卖会中进行投标。有时，在一天中通过这种方式可出售50 000箱(2 268吨)茶叶。中标者要么把所购买的茶叶用于供应定货，要么送样品到世界各地的进口商手中，最后再把茶叶从生产国装运到进口国。今后，茶叶贸易将可能通过现代化的电子屏幕进行，这样世界各地的购买者可以在他们的办公室中直接“参加”拍卖会，而不必亲自到拍卖市场。

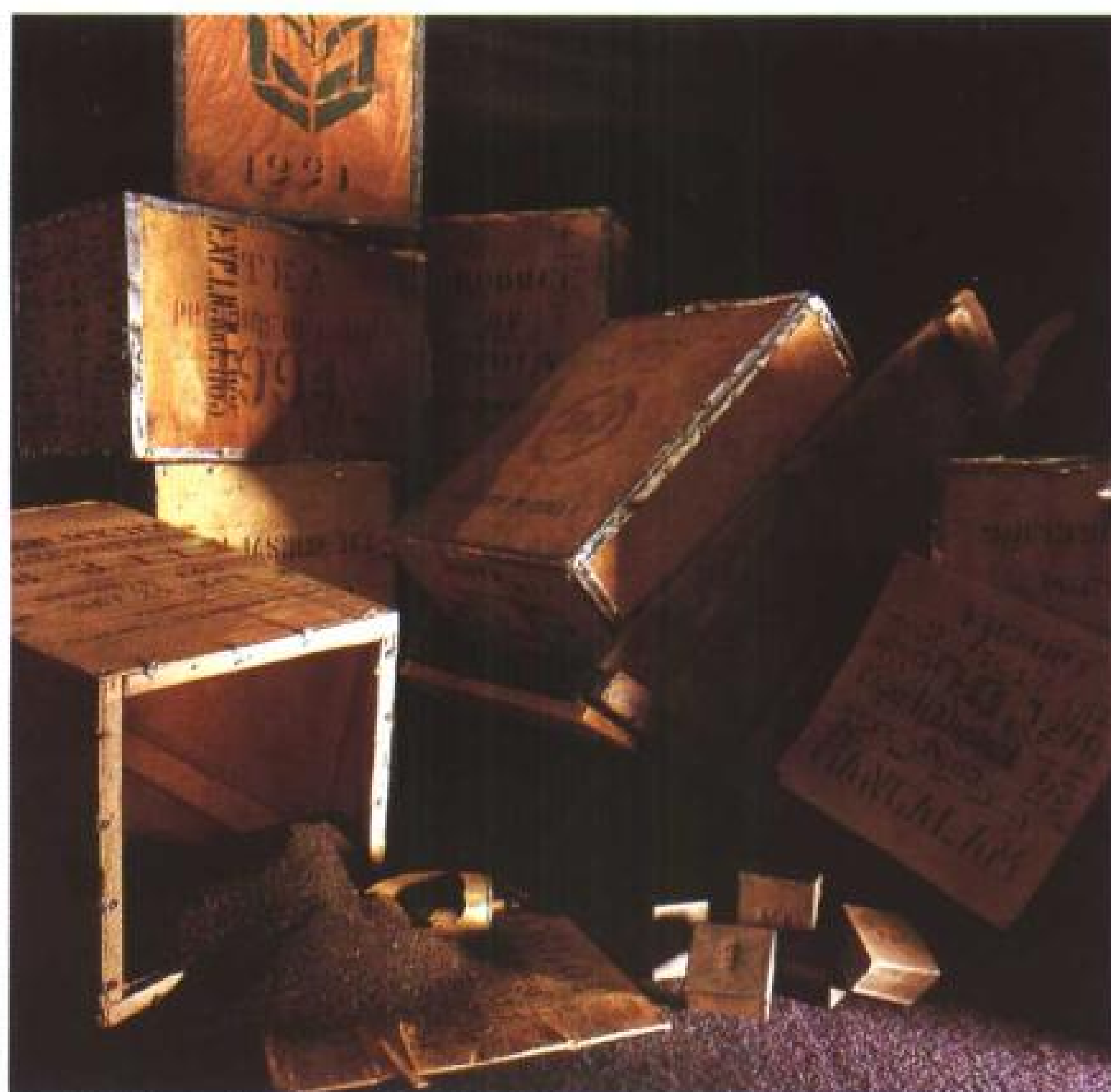
## 包 装

1368年以前，中国茶叶被压制成饼状或砖状，非常易于贮存和运输，且固态块状茶叶既不会散开也不会失去原有风味。然而，明代散茶发展后，在贮存和运输中产生了新的问题，当时，茶叶是装在竹篓中(不能保护其良好的风味)、密封于陶罐中(太重)，或装在集装箱中的。17世纪初叶，随着与欧美贸易的日益发展，罐装和篓装方式已不再适用，取而代之的是普通的木箱。一般的茶叶采用以蜡纸、稻壳、竹叶或桑树制成的纸作为内衬的竹篓进行包装，更高品质的茶叶则采用锡罐箱进行包装。一般来说，茶叶品质越高，包装箱就越小。

当英国人开始在阿萨姆(Assam)生产茶叶时，他们选择在仰光生产茶叶箱。茶叶箱是用切成一定长度的木板做成的工具箱，以硬板纸作衬里，用锡箔纸包裹茶叶。为了更好地安放茶叶，使茶叶包装得更紧实，箱子必须放在一片劈开的竹茎上振动，或者用脚踏压紧实。后来，这些原始的方法都被机器所取代，机器不断地振动茶叶箱，从而使茶叶变得更紧实。由于锡箔内衬被认为会污染茶叶，因此后来被铝箔所代替。

现在茶箱用得越来越少，但是对于价格昂贵、叶子较大的茶叶的运输来说是必不可少的，因为如用纸袋代替茶叶箱进行包装，茶叶会很容易破碎。纸袋是用几层硬纸做





用于运送大叶茶的茶箱

成的，并附有一层铝箔作为衬里，以保护茶叶免受异味和潮气侵蚀。空的纸袋会被运送到世界各地的茶种植园，装满茶叶后，放在货盘上，然后装箱，准备运送。纸袋使茶叶的运输更容易、更轻和更高效，但更为重要的是，由于减少了木材的需要以及纸袋可循环利用，纸袋包装茶叶更有利于保护生态环境。

直到19世纪20年代，茶叶都是到了欧洲零售商手中后，以散装方式出售的，买多买少由顾客随意选择。茶叶商可直接销售茶叶，或根据顾客的要求，制成适销茶叶后出售。在1826年，约翰·哈尼曼 (John Horniman) 为了促使消费者购买以他名字命名的茶叶，而不是任意购买零售商出售的其他种类的茶叶，他第一次采用将茶叶预先包装好后出售。他的想法直到19世纪80年代才被接受，此时，大多数公司喜欢用这种方式出售他们的茶叶，开始精心策划广告大战，在顾客购买茶叶时赠送各种额外的礼品——从免费钢琴到寡妇养老金。



现在，预先包装好的茶叶有很多种包装方式，如普遍使用的长纸袋包装（一些被设计用于代替货架上的茶叶罐）、精美的罐头和木盒。一些公司在茶叶生产地也采用真空包装他们的茶叶，以进一步减少茶叶被污染和变质的风险。

## 茶叶公平贸易

公平贸易的思想使人们力图明确某种不平衡，这就是在支付给工人（尤其是第三世界国家的茶叶生产者）的工资与茶叶贸易商人的赢利之间的不平衡。通过公平贸易系统，茶叶贸易商直接从生产小组购买茶叶，再经由邮购目录或特殊的零售渠道出售。通过一些计划，如养老基金、可选择性的培训机会、环境改造、福利以及医疗项目，生产者赚的钱就可用来提高工人的生活水平。例如，1995年，首批公平贸易奖金到达了印度大吉岭的安蒲第亚（Ambootia）茶种植园，在1968年，那里种植园的一部分因塌方而坠入山谷，这笔钱是用于防止塌方（南亚最大的威胁），防止这种对种植园、对当地环境、对种植园工人经济生活的安定性会造成巨大威胁的破坏。



国际公平贸易协会标志

来自印度大吉岭、阿萨姆、南印度以及斯里兰卡、尼泊尔、坦桑尼亚和津巴布韦各种被批准了的公平贸易茶叶，现在在许多国家，包括德国、瑞士、意大利、卢森堡、英国、荷兰、奥地利、加拿大、日本和美国等都有售，而且还被奥克斯范分类目录（Oxfam catalog）所收录。

## 世界茶业趋势

在过去的三四十年内，茶叶生产已增长了156%，1995





年为2 854 982吨，比1994年增长了2%，主要原因是生产方法不断改进，创造性的栽培技术及选择性的无性繁殖育苗技术得以应用，对虫害和病害的控制程度有了提高，以及新机器的运用和茶科技的进步。随着茶叶生产量的增长，自1963年以来，茶叶价格逐步下降，在一些生产国家还出现了收入不能补偿不断上升的生产成本的问题。

个别国家茶叶的出口量因受气候变化、政治经济的稳定性以及国家对茶叶生产的干涉等因素的影响而产生波动。一些国家，值得一提的如毛里求斯(Mauritius)、乌干达(Uganda)，正不断减少茶叶的生产量。

随着英国显示出对茶叶需求下降的趋势，在过去的三四十年来，其进出口方式也发生了重大的变化。英国是继爱尔兰之后最大的茶叶消费国，但在1995年，其进口量与前一年相比下降了8%，一部分原因是由于炎热的天气。在美国，1995年进口量为89 618吨，与1994年相比，下降了16%，部分原因是过高估计了1994年即饮瓶装和听装茶的销量。

巴基斯坦、俄罗斯和其他独联体(C.I.S)国家，由于最近两年的经济复苏以及出口国提供的有利商业条件而增加了茶叶的总进口量。在印度、中国以及其他亚洲国家，不断增长的国内消费使一些市场具有更大的需求。西欧，特别是德国和法国，由于人们的饮茶兴趣不断增加，也加大了对茶叶的进口。

所有国家的茶叶市场都面临着咖啡和软饮料不断的竞争，但是一些国家如英国、美国和日本的饮茶者，对不同类型茶的兴趣在不断增加，对许多种高品质茶叶的需求也日益增长。

茶叶贸易的前景是乐观的，饮茶有益于健康的研究将促使更多消费者增加对茶的消费，媒体对饮茶能减少中风和血栓形成的报道以及进一步的研究结果，都将导致世界对各种类型茶的需求日益增长。





# 茶具

## 沏茶器皿

**在**中国最早的饮茶历史中，茶叶是放在敞开的锅中煮沸的。但在明代所流行的在热水中泡制茶叶的方式产生了对可以泡茶并能使热茶水保持温度的有盖器皿的需求。几个世纪以来中国人一直用来盛酒、与现代茶壶相似的大口水壶则非常适用于泡茶。

茶壶的概念逐渐进化发展，在16世纪后期，荷兰开始把茶叶从中国装运到欧洲时，他们购买的茶壶是个小、底宽并具有不易于被茶叶堵塞的宽嘴的矮壶。中国的粗陶器对欧洲人来说非常新奇，直到17世纪70年代后期，荷兰的陶工才仿制出保温茶壶。两个来自荷兰的成功陶工——艾勒斯 (Elers) 兄弟，带着他们的技术来到英国，定居于斯坦福郡，由此创建了英国的制陶工业。

如同欧洲人没有看过产于中国的陶器一样，他们做梦



中国瓷茶壶(1690年)



梅森瓷茶壶  
(1740年)



英国银茶壶(1729年)



也无法想到中国唐王朝时期发明的一种被称作瓷器的半透明的茶壶。艾勒斯兄弟以及其他欧洲陶工花了几百年的时间，才发现了生产硬粘土瓷器和骨瓷的秘密。18世纪，英国陶工开始制造陶器、瓷器和骨瓷茶具，当时命名为韦奇伍德 (Wedgwood)、斯波德 (Spode)、伍斯特 (Worcester)、明顿 (Minton) 和德比 (Derby) 的茶具非常著名。这些早期的生产者发现盘子和碟子越大越难生产，因为在加热过程中，大盘和大碟容易翘曲或破裂，一般来说，用于泡茶的器皿愈小，愈易生产。

为了迎合品味和时尚，茶壶的大小与形状在过去几年发生了改变。早期的茶壶遵照中国传统，采用神话中的标记和动物，后来的茶壶则反映了18世纪洛可可式或新经典形式以及19世纪维多利亚时代的浓重的装饰风格。现在，各种大小和形状的茶壶都有——大的、小的、简单的、实用的、装饰华丽的、带或不带浸渍器的，其图案形式也应有尽有——从动物、鸟类和植物到家具、汽车、文学形象以及来自商业和大众生活中的人物。



科尔波特瓷茶壶 (1800年)



斯坦福郡瓷茶壶  
(1900年)



诺里泰克瓷茶壶 (1930年)





## 具浸渍器的茶壶

现在市场上有几种精美的并在颈部设有内置浸渍器的玻璃茶壶。泡茶时，用通常方式温热茶壶后，加一定数量的茶叶于浸渍器中，倒入开水，盖上壶盖，让其泡制必要的一段时间，当茶达到所需的浓度时就可取出装有茶叶的浸渍器。

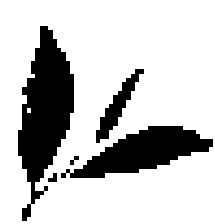


上图：设计精美的耶拿玻璃茶壶和暖架，现陈列于纽约现代艺术博物馆

下图：现代具浸渍器的茶壶与玻璃茶杯

## 具活塞的茶壶

生产此种式样的茶壶的目的是在泡制好茶后可从茶汤中分离茶叶，所采用的方法与在咖啡液中分离咖啡一样。一旦茶达到所需的浓度，则按压活塞，隔断茶叶与热水之



间的接触，这样可以阻止茶中更多的可溶性物质溶解进入水中。与浸渍器相比，其优势在于当从茶壶中取出浸渍器时，不会由于浸渍器渗漏而引起茶水混浊。



具浸渍器和活塞的茶壶

## 浸渍器

传统的茶壶自身常不带浸渍器，因而市场上有很多可用于任何式样的茶壶、茶杯或大杯的浸渍器。它们具有各种尺寸，并用不同的材料制成。单杯 (one-cup) 浸渍器应避免使用，因为它不能为茶叶提供足够的浸泡空间，当叶片较大的茶叶浸泡在沸水中时，尺寸有时会扩展到干叶的几倍，若没有足够的扩展空间，茶叶中能产生特定风味的可溶性物质就不易溶解在茶汤中。





茶球浸渍器

筛孔茶球

茶匙浸渍器

平纹细布浸渍器

弹簧柄浸渍器

瑞士金质茶过滤器

筛孔浸渍壶



具浸渍器的陶瓷大杯





## 具浸渍器的大杯

具浸渍器的大杯对个人沏茶来说是一种非常好的茶具。它是从中国有盖沏茶茶杯——盖碗的基础上发展而来的。当发现茶汤泡制到所需浓度时，它能更好地将红茶茶叶或乌龙茶茶叶从沸水中除去，浸渍器宽大的尺寸则确保了茶叶有足够的浸泡空间。

通常的泡茶方式是在泡茶之前用沸水温热具浸渍器的大杯，再加适量的茶叶到浸渍器中，然后把沸水冲在乌龙茶和红茶上，绿茶或白茶可用将沸腾的水，一旦泡制完毕，则取出浸渍器。

## 盖 碗

盖碗自1350年以来一直在中国使用，它由茶托、茶杯和茶盖所组成。用中国传统方式泡制红茶或乌龙茶时，首先是投入茶叶，然后扣住盖碗底部，冲入沸水至茶杯一半，再用茶托托住茶杯，立即倒去沸水，并扣住茶盖作为滤器以留住茶叶不外流。这一步工作去除了茶叶浮游物，使茶汤清洁芳香。如果是泡制绿茶，可忽略这第一步，直接进行下一阶段处理。



中国盖碗

下一步，把新鲜沸水冲入盖碗中。不是直接冲在茶叶上，而是冲在杯的边沿以使茶叶在底部打漩。泡制绿茶时，让茶杯敞开，泡制约2~3分钟，即可饮用。泡制红茶或乌龙茶时，则需用盖子盖上茶杯，浸泡必需的几分钟（见茶叶名录中相应条目）。

饮用盖碗中的茶时，先用右手手掌托住茶托，以大拇指稳定茶杯，再用左手抓起杯盖，并向外倾斜杯盖，以便



在呷茶时阻止茶叶进入口中。在饮用完这杯茶水后，加入更多的热水，再次冲入杯沿而不是直接冲在茶叶上，以便泡出更浓郁的茶叶风味。第三次加水可直接冲在茶叶上。之后则继续饮用并尽可能多次加水，使茶叶的风味更加丰富。

## 宜兴茶壶

自公元前2500年以来，宜兴一直生产精制陶器。据说是附近寺庙的一位僧侣在16世纪初期发明了第一个紫砂素烧宜兴茶壶。这种陶器比瓷器更能保温，制成的红棕色或绿色茶壶在中国和日本都很盛行。当时，各种奇异形状的茶壶都有生产——莲花状、水仙花状、水果状、竹枝状，或完全简化形式，陶器本身就是一种美的展现。

今天的茶迷们仍对宜兴茶壶大加赞赏。这种紫砂茶壶被认为能够充分阐释中国精制茶叶的风味，因为一个新茶壶经过一定的时间后会产生一层茶垢，而这茶垢能够揭示出茶叶自身的风味，但前提是只能泡制一种茶叶，所采用



中国宜兴饰有瓷釉花和李根的紫砂茶壶

的泡茶方式则和通常的方法(见76页)没有两样。

### 日本茶碗

在日本，泡制粉末绿茶用的大茶碗有各种各样的形状。理想的茶碗应相对地厚一些(如果太厚，较难温热；如果太薄，碗又会烫手)，外部具有柔和、平滑、舒适的感觉。茶碗必须具有足够宽度以使竹帚能在其中自如地搅拌。日本产的拉库陶器被认为最适合于绿茶茶碗的要求。朝鲜出产的碗，开始用于盛米饭，由于触感柔和舒适，因此很适合于泡茶。



用于冲泡粉末绿茶的日本茶碗和小竹帚

泡制粉末绿茶时，先放大半匙抹茶(Matcha，日本粉末绿茶)于碗中，再轻轻地冲入8茶匙85℃的水，用竹帚迅速、轻盈的搅动，这样就泡制出了泡多、味浓的茶汤。

### 茶壶保暖罩

茶壶保暖罩必须小心使用，如果罩在盛有茶叶和热水的茶壶上，茶可能因泡过头而过熟或味苦。较好的方法是



泡茶时使用浸渍器，当茶汤达到一定浓度后，取去浸渍器和茶叶，然后用保暖罩盖住茶壶。另一个替代方法是把茶汤倒入第二个暖壶，用保暖罩盖住。

一些茶壶生产商现在仍然生产三四十年代流行款式的茶壶——科斯茶壶 (Cosiware pot)，这种茶壶在颈部安装有非常容易取出的浸渍器，外部还有合适的镀铬隔热外套，可更好地保温。

### 茶叶罐和茶匙

用作家庭茶叶贮藏的第一种容器是与茶叶一起从中国运送来的罐子和瓶子。

它们一般是小型、圆腹、带有盖子、典型的东方蓝和白色的瓷器，并带有用来配制茶叶用量的杯形壶盖。欧洲人逐渐开发出了各种形状和规格的罐子和盒子——圆的、方的、圆柱形的，分别用银、水晶、陶器和木头制成。



茶匙



箱式英国茶盒



金丝镶边的茶盒

直到18世纪后期，当马来语卡地 (Kati，表示0.6千克的计量单位) 被引进英语后，茶叶罐 (Caddy) 这个词才被采用。18世纪初期被称作茶叶盒的箱子有两或三个分隔，用于装不同的茶叶，有时也用于盛糖。箱子可以上锁，钥匙由女主人保管，由她负责为家人和客人泡制茶叶。由于当时茶叶非常珍贵且价格昂贵，不能由仆人保管，所以茶叶盒一般放在家中的客厅里。

18世纪后期到19世纪，茶叶盒和茶叶罐的制作材料变得非常广泛，包括珍稀木材、银、龟壳、珍珠母、象牙、瓷器 and 水晶。在18世纪早期，中国开始生产水果形的容器，而英国和德国的木质仿制品则看上去像梨、苹果、草莓、茄子、菠萝、罗马甜瓜，一些被涂上油漆，但大多数被涂上清漆，而且盒子带有配合较松的、装有铰链的盖子，打开后即显露出箔线镶边的空腔，可以存放茶叶。19世纪末期，随着茶叶价格的降低，带锁的茶叶罐日渐减少，以前茶叶罐是放在高雅客厅和私人卧室的有罩架子上和壁柜中，如今这些曾盛放在珍贵的盒子或罐子中的举足轻重的茶叶，已降格到放置在更为便宜的罐头和盒子中，并存放于厨房内。

最早的茶匙是与盒形茶叶罐一起使用的长柄勺。从大约1770年起，短柄茶匙开始出现，被设计用于更短、更矮胖的茶叶罐，常呈小型的扇贝形。东方商人在出售茶叶时，总是在茶罐顶部放一个真正的扇贝，以供顾客在决定购买茶叶之前从罐子中铲取样品之用，这也正是这些扇贝形茶匙式样的起源。茶匙可做成叶形、橡果形、鲑鱼形、菊形、铲形，但最流行的是做成贝壳形、骑士帽形、手形、鹰翅形。“开地贝” (Caddee shell) 型则常见于茶匙、茶叶过滤器和糖钳。

## 滤 器

如果用散装的茶叶泡茶，当把茶汤倒入茶杯中时，需





要用滤器以防止茶叶流入杯中。市场上有很多滤器出售，其中最吸引人的的是由银或铬合金做成的滤器，塑料和不锈钢滤器仅在厨房中使用。

18世纪90年代开始使用的茶滤器的前身是微孔茶匙。带有长钉状手柄的穿孔碗匙出现于17世纪末，它也被称做微网勺、长茶匙、橄榄匙或桑甚匙。长钉状手柄可能是用于穿刺罐子中的橄榄或水果，或从潘趣酒碗中拿取水果，但人们更普遍认为当茶壶嘴被茶渣堵塞时，可被用于疏通阻塞的壶嘴。早期的茶匙用来将茶叶从茶叶罐舀到茶壶中（因此允许茶粉末从小孔中漏下），当茶汤倒入茶杯中后，还可用它将茶汤表面的杂质或浮游物撇去。随着滤器的应用，很多茶匙开始消失。

最早的滤器是用缠绕的金属丝或竹子编织成大小合适的形状。像所有的茶具一样，在过去的几个世纪中，滤器的样式和形状也不断发展和变化，以迎合不同的时尚。

### 糖钳和茶匙

17世纪末，在英国及其殖民地，茶中放糖变得越来越流行。当时，糖块是锥形的，使用前必须打碎，每个

厨房都有铸铁钳和斧头，在需要时用于打碎糖块。在茶中加糖时，首先将小糖块放在碗中，然后再用干净的银钳把糖块夹入杯中。最早的银糖钳被做成小型炭火夹形式，在18世纪二三十年代，变成形状似小剪刀的钳子。到1770年，这些钳子被逐步淘汰，取而代之的是更实用的碗形钳。

茶匙随着茶中加糖品味的形成而不断发展。因为早期来自中国的茶碗很小，所以与之配套的茶匙也很小，它们被用作小汤匙，一直都是小而轻的，直到1800年受法国的影响才逐渐变得更大，但从大约1870年起尺寸再一次变小。早期的茶匙装饰得非常华丽，匙背有涡卷形设计，饰有威尔士亲王的羽毛、叶型、徽章、箴言、政治符号、盾形纹章和饰章等。这种时尚在19世纪早期逐渐消失，从1850年开始，更简单的茶匙变得很流行。今天，茶匙通常以六件套以及与用于夹方糖的糖钳一起包装出售。

### 茶碗、茶杯和茶托

欧洲第一个茶器是17世纪中叶随茶叶从中国运来的，此时“瓷器”一词也进入了英语中，用以表示所有盛装茶饮及其他食物和饮料的盘子。



新式餐厅用茶杯和茶托  
(1800年)



科尔波特茶碗



斯坦福郡茶杯和茶托  
(1835年)





东方茶碗(20世纪初)



英国瓷器(20世纪30年代)



标记有“安姆赫斯特”(Amherst)的  
茶杯和茶托



当代日本陶瓷茶杯与茶托

早期茶碗无柄而细小，仅能装两到三汤匙茶。它们通常约5厘米高，直径比高度略微大一些。在17世纪50年代至18世纪50年代，茶碗变得越来越大，并被称为“茶盘”而不是“茶杯”。茶杯的装饰设计有时被送到中国，在中国按设计进行加工，同时也有一些中国瓷器在英国的陶器制造厂进行装饰。茶杯的柄是由英国甜酒奶杯改装过来的。中国的陶工起初没有为茶碗配上茶托，但后来茶托开始出现并成为标准茶具的一部分。在18世纪和19世纪，茶托做得越来越深，事实上，从茶杯冲入茶托中的热茶也常被用来饮用。

### 全套茶具

19世纪，随着喝午茶风气的兴起，银匠、台布生产厂、陶瓷公司开始生产大量的茶具以满足高雅场合的需要。在18世纪，全套茶具通常由12件组成，包括茶碗、茶杯、茶托、牛奶壶、糖碗、废水缸、茶匙托盘、茶壶、茶壶架、茶叶罐、热水壶、咖啡壶、咖啡杯等。到19世纪又



增加了蛋糕盘和边盘。一套银茶具是由茶壶、热水壶、糖碗和牛奶壶或盛奶油的器皿组成，它们都放在自己合适的托盘上。其他的茶具包括茶匙、滤器、茶刀、糕点叉、蛋糕刀、松饼盘以及干净的餐巾、桌布、托盘布、保暖罩和茶叶罐。



一套传统的英国茶具



# 茶的鉴赏

## 茶叶的购买与贮藏

过去十年来，随着人们对高品质特制茶叶的兴趣日益浓厚以及需求量的不断增加，茶叶产品的品种也不断地增多。消费者购买茶叶时，可从三个主要渠道进行选择，这三个渠道是专业零售商、精选的大商店（一些超市和优质百货商店）以及邮购公司。判断茶叶品质的唯一方法是品尝。如果你喜欢所购买茶叶的品质，可以再去购买；如果不合口味，你一定得更换你的供应商。

### 专业零售商

好的零售商把散装茶叶贮存在大的密封茶叶罐中，然后根据顾客的要求按重量出售。为了加快销售的速度，同时方便顾客挑选礼品的包装，他们也可以预先把一定量的茶叶装入茶叶罐和包装袋中。一个优秀的茶叶商店应当了解他们出售的茶叶的品质，并能很好地回答你所提出的问题。你购买茶叶的多少由你自己决定，但如果你是第一次到这个商店购买茶叶，最好开始少买一点，如果愿意，那么就买50克吧。只有当品尝后觉得茶叶的味道很合适时，你才可以大量地购买。但由于茶叶存放在小罐中受潮速度很快，因此最好少量、多次



巴黎玛里亚热·弗雷尔斯茶叶公司一处商店的柜台陈列区

地购买，以避免大量购买的茶叶在家中糟蹋变质。

在你购买以前必须先仔细察看一下茶叶，干茶的外形应当均匀，颗粒大小基本一致，看起来令人赏心悦目。叶子应当具有光泽而不是灰暗色，并且茶叶中不应

混杂有茶梗、茶筋等物。泡茶时，其茶汤应当明亮。红茶的茶汤应艳明红亮；乌龙茶的茶汤一般是从金黄色到暗棕色；绿茶的茶汤应呈清澈的黄绿色。一般来说，优质茶叶的茶汤不会呈暗黑的浑浊状。

茶的口感应当醇和、鲜美，对于绿茶来说，品味应当清雅。任何馊酸、发霉或沾染异味的茶叶，都是由于不细心的加工或贮存，或者是在从茶树到茶杯的整套工序中的某一环节出现了被污染之类的问题而造成的。

## 高级超市和百货商店

高级超市和百货商店几乎是不可能经营很多品种的特色茶叶的，而且它们可能仅销售预先包装好的盒装、罐装和袋装茶叶。声誉好的公司一般都有自己稳定可靠的优质茶叶的供货渠道，所以一旦你对所购买的茶叶不满意，可以把它拿回去，并且说明茶叶所存在的问题。如果你发现已经购买了你不喜欢的茶叶，不要只是把它丢在橱柜的架子上，任其陈霉变质，最好及早送人，你认识的人中可能有人会喜欢它。



红茶茶汤



乌龙茶茶汤



绿茶茶汤



## 邮购公司

邮购公司的数量正在迅速增加，而你在购买茶叶时，应当品尝来自不同邮购公司的不同茶叶，直至发现你所需要的供应商以及你真正喜欢的茶叶。出售来源单一的特产茶叶的小公司，由于他们必须大量地从代理商或种植园购进茶叶，而每次出售的量又很少，因此这些小公司会出现茶叶在卖完以前就发生变质的问题。注意，在订购茶叶时，可以先预订最小数量的茶叶，当你确定了茶叶的品质和可靠性后，才可以大量地订购。如果你对订购的茶叶不满意，则可更换你的供应商。

一旦你买下了你所需的茶叶，认真地保管它是很重要的。应把茶叶贮藏在封闭的茶叶罐中(不是玻璃做的)，置于阴凉、干燥处保存。由于茶叶容易吸收其他气味，因此保存时还必须远离具有浓烈气味的食物及其他物品。

## 选购茶叶

由于市场上有很多不同类型的茶叶，因此每个人选购茶叶主要是根据个人的口味和嗜好。那些喜欢咖啡碱含量低且口感柔和的淡茶叶的人，应当购买白茶或乌龙茶；而那些爱好绿茶的芳香且有提神特性的人，应当选购日本或中国绿茶；红茶饮用者应该知道各种红茶之间的不同，叶茶的茶汤比较淡薄，而碎茶和末茶的茶汤较为浓厚，CTC茶叶则冲泡快且茶汤浓。

在购买茶叶时，购买者应了解茶叶的分级术语



一家中国茶厂中正在进行茶叶分级挑选

(见39页)，以便能够选择到来自某一特定的茶叶种植园或地区的最好的茶叶。例如，在选购第二茬的大吉岭茶叶时，应当知道玛格丽特的希望牌 (Margret's Hope) 精制花橙黄白毫 (FTGFOP)，要优于其显毫花碎橙黄白毫 (TGBOP)。

一个优秀的茶叶零售商或邮购公司，应当能够向顾客解释他们提供的各种茶叶的不同特点，并根据购买者的个人嗜好提出建议。消费者不可能时刻都有特别广泛的选择余地，但是他们一定能猜测到每个公司出售的茶叶，一定是进口商从某个种植园或种植区精心挑选出来的最好的茶叶。

在购买中国茶叶时，消费者应当确认他们所购买的茶叶一定是进口商从中国各省生产的茶叶中精心挑选出来的最好的茶叶。如果茶爱好者有幸能到世界茶叶生产地区旅游，他们就一定有机会品尝到别人无法品尝到的茶叶。

### 花茶、香茶和混合茶

香茶是由加工好的绿茶、乌龙茶或红茶混合香料或草本、花瓣或水果香精而制成。在任何情况下，添加的调味品都应与中国茶或阿萨姆茶的叶子相拼配，这些茶品不应与不含任何茶产品的各种草本或水果的浸出液相混淆。

自中国人最早发现茶叶以来，他们一直都在茶叶中添加其他调味品，要么把花或水果混合到加工好的茶叶中，要么在沸水中添加额外的成分用于泡茶或把额外成分直接加到冲泡好的茶中。

由于野兰花生长于种植园的茶树林中，从而使一些中国茶叶具有野兰花的自然香味，而其他一些茶叶则具有水果花的香味，这是因为这些花在茶林中开得很茂盛，并且总是在茶树长出新芽和叶子时随之开放。所有的茶叶都易于吸收其他的香味(这是茶叶必须认真存放并远离其他浓烈的气味和香味的主要原因)，而且绿茶最易吸收花香。

中国采用三个系统来对香茶进行命名。第一就是采用



所添加的花的名字命名，例如茉莉花茶和玉兰花茶；第二是在用于制作花茶前的茶坯，经窖花后，以“花”字来命名，例如花龙井茶和花乌龙茶；第三是以用作调味料的水果的名字来命名，如荔枝红茶。

欧洲的茶叶拼配商通常采用添加到原茶叶中的水果、花或香料的名字来命名，例如芒果茶、西番莲茶等；或者他们用特定的商标名来对茶叶进行命名，例如卡萨布兰卡(Casablanca)就是巴黎的玛里亚热·弗雷尔斯公司上市销售的一种茶叶，这种茶叶含有摩洛哥薄荷和香柠檬。

## 经典花茶

### 茉莉花茶

茉莉花茶主要产于中国的福建和台湾。自宋朝(公元960~1279年)以来，茉莉花茶一直是深受人们喜爱的中国茶。芳香馥郁的茉莉花一般是在早上最新鲜的时候采摘，为了不使它们过快地凋谢，白天要把它们存放在低温环境中。晚上当茉莉花开放时，就把它们按照精确的比例堆放于用来加工的绿茶、乌龙茶或红茶中。茶叶吸收茉莉花香



茉莉珍珠茶



荔枝茶



兰花茶



玫瑰工夫茶

需要4小时。对于一般级别的茶叶，茶叶首先被铺开，然后重新堆放以吸收第二次和第三次花香，而对于优质茶叶，茶叶的铺开和堆放需重复7次，整个过程约需1个月。这之后要重新烘焙，以除去花或茶叶中的水分，茉莉花要么被除去，要么拼配到茶叶中，以给茶叶一个诱人的外观。有时，茉莉花不是堆放在茶叶边，而是在茶箱中把茉莉花与茶叶分层放置。在一些工厂中，堆放和拼配都采用机械化操作。

茉莉猴王茶具有美妙的香味，其茶汤高雅、淡薄，是一种全天或晚间的饮用茶，可以单独饮用，也可以同辛辣食物和禽肉食品配合饮用。

茉莉珍珠茶是先将灰白的茶叶做成大而美丽的珍珠状，然后与茉莉花一起混合而制成，因此无论是观看其外表还是饮用都心怡神悦。茉莉珍珠茶具有极高的品质和极其精美的风味，很适合与美味佳肴一起享用，也可以作为一种镇静消化剂单独饮用。

还有很多其他值得去品尝的茉莉花茶。值得一提的是春风茉莉花茶、汾平茉莉花茶和湖北茉莉花茶，这些都是绿茶；此外还有半发酵的茉莉花包种茶、半发酵茉莉花乌龙茶、白茉莉银毫以及云南茉莉花茶。

### 荔枝红茶

荔枝红茶是一种红茶，它是用中国盛产的一种水果——荔枝的汁作香料制成的，茶汤具有特殊的柠檬味，可以在白天或晚上的任何时间单独饮用。

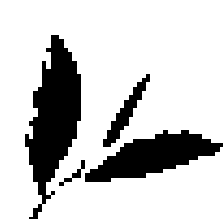
### 珠兰花茶

来自广东省高品质的绿茶常散发出珠兰 (*Chloranthus spicatus*) 的花香，茶汤明亮，呈淡黄色，气味芳香。这是一种提神和开胃的茶，适于任何时间饮用。

### 玫瑰红茶

玫瑰红茶是一种大叶红茶，带有玫瑰花的香味，茶汤





呈紫红色，醇和、甘甜、芬芳。玫瑰红茶的饮法是不加牛奶，配合清淡的美味食品和甜食饮用，当然它也可以作为提神、开胃饮料单独饮用。

其他值得一提的中国花茶，还有白兰花茶、菊花茶和桂花茶。

### 现代花茶

现在市场上销售的花茶品种繁多，其中最流行和最成功的花茶有如下一些：黑葡萄干茶、樱桃茶、柑橘茶、姜茶、柠檬皮茶、芒果茶、薄荷绿茶、橘皮茶、西番莲茶和红果茶。

日本也生产花茶，其中值得推荐的有玫瑰煎茶和具有樱桃香味的日本煎茶——樱花茶。

### 经典拼配茶

所有的茶叶公司都创造了自己特有的拼配茶，以满足不同口味以及一天当中不同时间的需要。至于这些拼配茶中包含了哪种茶叶，并没有一个固定的规则。但在一些经典的花茶中却一般含有相同的茶叶拼配物。

### 格莱伯爵茶(Earl Grey)

从传统意义上来说，这是一种添加了香柠檬油作为香料的中國拼配茶，或者说是中国和印度茶叶的拼配茶。解释这种拼配茶名字起源的故事有许多，其中一个传奇故事讲的是一个英国大使出使中国，救活了一个中国人，作为回报，这个中国人就把这种拼配茶的配方送给了他，



花茶的流行风味中常含有橘子、柠檬、芒果、薄荷、菊花、玫瑰、樱桃、山莓、草莓和生姜

香柠檬



后来这位大使又把这个配方作为礼物赠送给了英国首相格莱伯爵(1830~1834年就任首相)。另一个说法认为这个茶礼是对圆满完成外交使命的奖赏。但

是，我们可以对这些故事提出一些质疑：首先，中国人自己根本就没有饮用过这种特殊的花茶；其次，在格莱伯爵的自传以及有关中国和英国1830年~1834年关系和活动的大量历史书中，根本没有提及茶礼这件事；最后，现代的格莱伯爵拼配茶除含有中国茶以外，还含有印度茶，但在1830~1834年，印度根本不生产茶叶，因此当时拼配茶中不可能含有印度茶。

这个名字和故事可能是发明这种拼配花茶的商人的一种聪明的市场策略，的确，这种茶叶现在令人难以置信地流行了起来。在格莱伯爵拼配茶中存在几个品种的茶，包括中国茶、大吉岭茶、斯里兰卡茶、银毫和小种茶。随着所添加的香柠檬油的量的变化，茶的品质和味道也会发生重要改变：如果添加香柠檬油过多，会使茶汤品味变得滑腻；如果添加的过少，就如同饮用纯茶一样。香柠檬油的适量加入可以使茶具有鲜爽、清雅的柑橘香味，享用牛奶蛋糕时搭配饮用，品味极佳。

云南格莱伯爵茶是一种来自云南并添加了香柠檬香料的中国红茶，具有鲜爽、清雅的香味，可不加牛奶饮用，或者与鱼搭配享用，也可在喝茶时间饮用，品味极佳。

### 英国早餐茶

因为早餐茶需伴随油炸食物如牛排和鸡蛋以及口味浓重的食物如熏鱼饮用，因此早餐拼配茶通常含有印度茶叶(一般为阿萨姆茶叶)、斯里兰卡茶叶和非洲茶叶，但一些人坚持认为配合烤面包以及果酱饮用时，中国祁门(Keemun)茶是最理想的茶叶。



### 爱尔兰早餐茶

传统意义上的爱尔兰人总是喜欢饮用味浓、色深的茶，他们所饮用的拼配茶一般是由甘醇的阿萨姆茶叶组成，有时也加入些非洲茶叶和印度尼西亚茶叶。

### 午茶拼配茶/五点钟茶

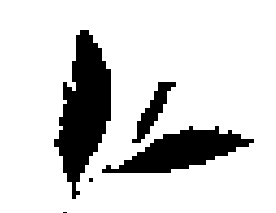
这些茶味道普遍较淡，它是由大吉岭茶叶、中国茶叶以及较淡的斯里兰卡茶叶拼配而成，有时也在其中加入微量的茉莉花或香柠檬。

### 俄罗斯商队

中国茶叶通过骆驼从中俄边境运到俄罗斯后，为了适合俄罗斯人的口味，这些茶叶要重新拼配。俄罗斯拼配茶是由中国的红茶或乌龙茶组成，并在其中加入了少量的正山小种红茶。



茶叶拼配试验，以创造出不同寻常的具有特殊风味的拼配茶叶



## 茶叶的家庭拼配

每个人对茶的品味各有其嗜好，因此很多饮茶者都在家中自己拼配茶叶，从而调配出自己钟爱的风味。好的拼配茶都要经过多次试验和品尝甚至失败之后才能取得成功。少量的优质茶或一些花茶如茉莉花茶或小种红茶都可使普通茶叶变得独具风味。

在斯里兰卡茶中加入少量的阿萨姆茶可以产生味道浓烈的早茶，在阿萨姆茶中掺入些正山小种茶可以做成早午餐茶或午餐茶，而把一些茉莉花茶加入到中国红茶中则可制成较淡而提神的午餐拼配茶。因此，各种茶叶拼配可以制成无数种拼配茶。

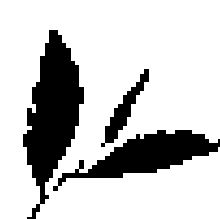
## 袋泡茶

袋泡茶据说是起源于1908年一个纽约茶叶进口商托马斯·沙利文(Thomas Sullivan)分发给消费者的一种小丝绸样品袋。随后制作袋泡茶的丝绸被纱布取代，再后来纱布又被纸代替。20世纪60年代初期英国对袋泡茶的消费量不断增长，当时的消费量约占总消费量的5%。1965年，袋泡茶的消费量上升到7%，到1993年约占英国全年茶叶消费总量的85%。在美国，袋泡茶的消费量也达到了总消费量的65%~70%，而就整个世界而言，散装茶叶更受人们的青睐，因此袋泡茶消费量仅占总消费量的16%。



美国斯达什(Stash)茶叶公司经营  
品种多样的袋泡茶和散装茶叶



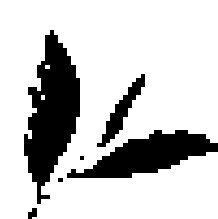


用于生产袋泡茶纸袋的原材料包括马尼拉大麻、木纸浆和人造纤维。现在的机器生产每分钟能生产大约2 000个各种形状和式样的袋子——方的、圆的或金字塔形的、单室或两室的，热封的或装订的，贴标签的或不贴标签的。

### 袋泡茶与散装茶叶

在这里有必要说明的是在某些情况下，袋泡茶中茶叶的质量在过去几年里得到了显著提高，但顾客应当了解两种主要类型的茶叶：第一种类型是茶叶按照日常茶叶的拼配标准进行拼配、包装，然后在超市出售，但这种茶叶对于茶鉴赏家来说品味不高；第二种类型是生产商或茶叶拼配商生产含有高质量特产茶叶的袋泡茶，然后通过大商场、自己的零售店或通过邮寄出售（有时这三个销售渠道全部采用）。一些公司既供应袋泡茶叶又供应散装茶叶，原因是这些公司认识到即使在真正的茶爱好者中，他们也既需要优质的散装茶叶，又需要冲泡方便的袋泡茶叶。

袋泡茶的冲泡	
袋泡茶的优点	袋泡茶的不足
◆一次冲泡一杯茶，很方便	◆茶袋中的茶叶通常由较小的茶叶组成，其冲泡速度更快，产生的茶汤较浓，但缺乏叶片更大的散装茶叶所具有的清雅、精美的品质
◆冲泡速度快，不会引起忙乱	◆袋泡茶可能溶解茶多酚太多、太快，从而产生更涩口的味道
◆一旦茶的品味到达所需的浓度，易于从茶汤中去除茶叶	◆袋泡茶比散装茶叶丢失风味和品质更快；散装茶叶可保持2年以上，而袋泡茶仅能保持4~6个月
◆没有堵塞管道和下水道的危险	
◆非常适合在大型场合中的大批量冲泡	



## 泡茶用水

泡茶所用的水会影响到一杯茶的外观质量和风味。中国的茶圣陆羽就认为泉水是最好的泡茶用水。现在大多数人使用的水为家里的自来水，而自来水的质量、天然矿物质含量以及附加的成分如氟化物和氯化物的含量在不同地区有所不同，因此一些茶叶拼配公司根据不同地区的水质，开发出特别的拼配茶叶，以满足使用当地的水冲泡出高品质茶的需要。如果用蒸馏水、软水或永久性硬水(含硫酸钙)泡茶，茶汤清亮、透明；而如果采用临时性硬水(含碳酸钙)泡茶，茶汤则暗淡而无味，而且静置较短的一段时间后，茶汤表面将出现一薄层的泡沫，这是因为水中有钙离子和二价碳酸根离子存在，从而使茶中可溶性物质发生了氧化反应。如果要阻止泡沫的形成，则应避免使用临时性硬水，或在烧水之前让其通过水软化过滤器。

茶中加入酸可以去除二价碳酸根离子，因此在茶中加入柠檬酸，则不会产生泡沫。茶中加入糖也能减少茶汤表面泡沫的形成，但糖的使用会破坏茶的风味，因此这种方法不值得提倡。在用硬水冲泡的茶中加入牛奶有助于降低茶的温度，因此可以减弱导致泡沫形成的氧化过程，然而实验证明，虽然在茶中加入脱脂牛奶后形成的泡沫只有加入全脂牛奶后形成泡沫数量的一半，但茶中加入牛奶必定会增加茶汤表面形成的泡沫量。



茶汤应当清澈明亮



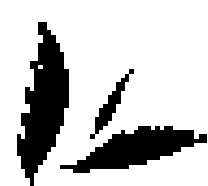


## 茶加牛奶

英国人为什么要在茶中加入牛奶，并且什么时候开始在茶中加入牛奶已无从考证。但这种做法好像开始于绿茶消费量超过红茶的时代，原因可能是牛奶的加入可以减轻茶苦涩的味道，或者可能是商人与蒙古人交往的结果，还有可能是在17、18世纪，人们为了防止热茶烫碎精美的中国瓷器，因此在向中国茶碗中倒热茶以前加入些牛奶。1660年托马斯·加拉威在他的广告宣传单上清楚地标明：茶“用牛奶和水冲泡，能增强人体内部的功能”。因此英国人从开始喝茶起，茶中加入牛奶就成了他们的选择，到18世纪中叶，茶中加入牛奶又成了一种时尚。但是，丹麦人也是和相同的商人进行茶叶交易，但他们却不在茶中加牛奶。一位丹麦旅行者简·尼约霍夫 (Jean Nieuholf) 1655年在中国皇帝招待丹麦大使及其部属的宴会上体验了茶中加牛奶的饮茶方法，但丹麦人却没有因此而开始饮用加牛奶的茶。与丹麦人一样，法国人也不喜欢在茶中加牛奶，德拉萨布利埃侯爵夫人 (Marquise de la Sablière) 好像是1680年唯一喜欢茶中加牛奶这种口味的人。

茶中加牛奶这种习俗在17世纪末传遍了整个英国，接着，由英国传到了其统治下的殖民地。如今开发出来的供应英国市场的大多数拼配茶都被设计成可与牛奶一起饮用，而且当茶叶生产国生产出口英国的茶叶时，他们对此铭记在心。虽然一杯茶中牛奶的添加纯粹是个人的选择，但饮茶者应当知道牛奶会严重地破坏一些茶的风味——这些茶包括所有的白茶、绿茶、包种茶、乌龙茶、大多数中国红茶 (除云南茶以外)、第一茬大吉岭茶、花茶和一些较淡的红茶。

牛奶应当是在冲茶之前还是在冲茶之后加入杯中呢？传统做法认为牛奶应当在冲茶之前加入 (如前面所提及的，起初是为了保护精美的瓷茶碗)。把茶冲入牛奶中确实能使茶与牛奶较好地混合，科学观点也认为先加牛奶的方法更优，这是因为先加牛奶可使加入的茶水冷却，因此能减少



牛奶中脂肪灼焦的危险；而其他的人倾向于后加牛奶，他们认为这样可以更好地控制牛奶与茶水之间的比例。但是牛奶与茶水之间的比例并没有严格的规定，只是根据个人的偏好。毫无疑问，有关这些的争论还将不断继续下去。

## 茶中加糖

茶中加糖这种饮茶方式直到17世纪末才在欧洲发展起来，并且在英国这种饮茶方式较其他地区更为普遍。一般认为这种风俗不是随着茶叶首次进口而从中国带到欧洲的

的，因为中国人很少在喝茶时加糖。在中国仅有一部分地区在茶中加糖，最值得提及的就是武夷山地区，在那里人们把黄色硬糖加入茶中。



由于喜好甜饮料的英国人不断增加，以至于到18世纪后期，英国对糖的消费量超过了法国及其他欧洲国家的10倍。茶匙、匙托、糖碗和糖钳也因此成了茶具中的标准组件，并且这种风尚也随着移民而传入北美。

茶研究专家建议饮茶最好不要加糖，因为加糖会破坏茶汤原有的风味，但在英国，许多人仍然喜欢在一杯茶中加入1~2茶匙糖。

## 沏一壶茶

当将热水冲在绿茶上，或者将开水冲在乌龙茶或红茶上时，茶叶中的可溶性物质（咖啡碱、茶多酚以及各种可挥发成分如精油）就以一定的浓度比率溶解到水中，并且这些可溶性物质的溶解速度随着时间的推移而逐渐降低。

为了使所有风味从茶叶中释





放出来，沏茶的水中必须溶解有大量的氧。红茶和乌龙茶应当用即将沸腾的水冲泡，此时水正处于所需的温度（95℃），而且仍然保持着含氧量。白茶和绿茶则一般倾向于采用80℃和95℃之间的热水冲泡。有关冲泡用水温度的建议，请参看茶叶名录中相应的条目。

虽然冲泡一壶理想的茶具有一套基本规则，但这个规则还必须依据茶叶种类和泡茶工具而作相应的调整。

### 茶叶冲泡的黄金规则



**1** 取精心保存的散装茶叶和一个合适茶壶，把从水龙头或滤壶中汲来的新鲜冷水加入开水壶中，煮沸



**2** 当水即将沸腾时，倒一些入茶壶，冲洗茶壶的四周，然后倒掉



**3** 按每杯茶1茶匙的量把茶叶加入茶壶或有浸渍器的茶壶中（加入量可根据茶的种类及个人口味而有所变化）



**4** 把茶壶拿到开水壶旁，将开水冲在茶叶上。水不能烧得太久：在冲泡白茶或绿茶时，所用的水温应为80℃~95℃，不能煮沸



**5** 取盖子盖在茶壶上，根据茶叶的类型而冲泡相应的时间。如果使用了浸渍器，则当茶冲泡到所需浓度时，就从茶壶中取出浸渍器；也可把茶汤倒入另一个已

暖热的茶壶中，这样可以把茶叶从茶汤中分离出来，从而避免冲泡时间过长而产生苦味。至于所加茶叶的数量、水温和冲泡时间，请参看茶叶名录中的相应推荐

### 在传统茶壶中沏茶

用传统的英国方式沏一壶茶，可遵循茶叶冲泡的黄金规则 (The Golden Rules) (见76页)。



英国骨瓷茶壶(1840年)

如果使用的是优质茶叶，泡制好的第一壶茶倒出来以后，再加入新水，泡制出第二壶优质茶是完全可能的。当茶到达了理想的浓度和风味时，可将其倒入骨瓷茶杯或瓷茶杯





中。一些人喜欢沏茶前暖杯，即首先往茶杯中倒一些开水，将其静置几分钟，然后倒空杯中的水，再把茶倒入温热的茶杯中，这样可以确保茶尽可能长时间地保持热量。如果沏茶所用的是散装茶叶，那么泡茶后茶叶会漂散在茶壶中，因此倒茶时需使用过滤器以阻止茶叶倒入茶杯中。如果沏茶时使用了浸渍器，倒茶时则不需使用过滤器。

### 紧压茶的冲泡

先打碎紧压茶，每杯茶取近1茶匙茶叶，放入已温热的壶中的浸渍器或浸渍杯中，再加入开水，冲泡约5分钟，然后把茶汤滤到茶杯或茶碗中，或移去浸渍器，把茶汤倾倒入茶杯或茶碗中。

### 茶壶的选用

对于中国红茶或绿茶的泡制来说，中国宜兴茶壶被认为是最理想的沏茶用具。用宜兴茶壶冲泡，可以把茶的全



中国宜兴紫砂茶壶



部风味泡制出来，但每只茶壶只能用于泡制一种茶叶，因为泡茶时这种有孔陶器会在壶壁上产生一层茶垢，这层茶垢可以增加茶的风味。

锡壶、铸铁壶、银壶和赤陶壶特别适合于冲泡一些浓茶，如斯里兰卡茶、非洲茶和阿萨姆茶，而瓷壶和骨瓷壶则适于冲泡一些较淡的茶，如大吉岭茶、乌龙茶和绿茶。较为理想的情况是你拥有几个茶壶，一个用于冲泡非小种红茶，一个用于冲泡小种红茶，一个用于冲泡香茶，一个用于冲泡绿茶。

### 茶壶的清洗

茶壶清洗时不要把它放入洗碗机或一碗肥皂水中。清洗时应先把茶倒掉，用洁净的水冲涮，然后翻转茶壶把水排干，干燥茶壶的外面(而不是内部)。如果要去除上釉茶壶、玻璃壶或银壶中的茶多酚，则用茶壶装满由2茶匙焙烤好的苏打和沸水制成的溶液，浸泡过夜；第二天早上，把茶壶中的水倒空，彻底冲涮，最后干燥。

如果你使用的是宜兴紫砂茶壶，则千万不要冲洗茶壶内部。宜兴茶壶需要花一些时间才能适应于泡制某种特定的茶叶，茶壶上的茶垢对茶的成功冲泡是非常重要的。

### 脱咖啡碱茶

对于那些想避免吸收咖啡碱的人来说，脱咖啡碱茶是一种理想的选择。自20世纪80年代以来，茶叶生产技术的提高导致了这种产品的大量生产和销售。目前世界上有以下3种脱咖啡碱的方法，从健康和经济两方面考虑，究竟哪种方法最好，这仍是科学家和脱咖啡碱茶叶生产者的争论焦点。脱咖啡碱方法的研究还在不断探索中，不断取得的研究成果将使脱咖啡碱茶叶的质量变得越来越高。

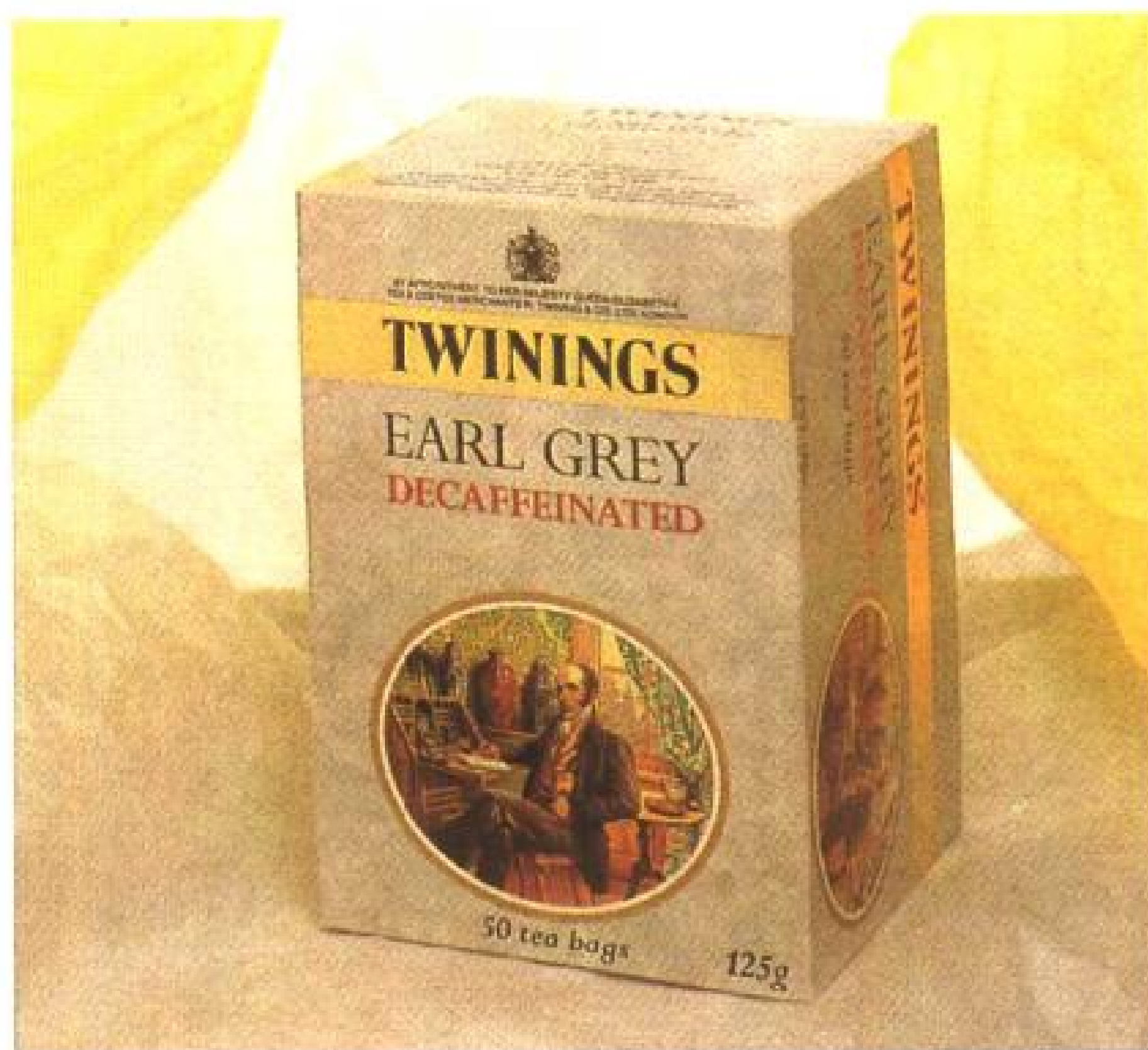
**二氧化碳** 作为一种溶剂，价廉而且易于从脱咖啡碱



后的产品中除去，少量的二氧化碳对生理无害。

**二氯甲烷** 这是茶叶和咖啡在脱咖啡碱时常采用的一种溶剂，其价格合理，且易于从脱咖啡碱后的产品中除去。法律规定其在茶叶中的残留量应低于百万分之五，而且美国严禁进口用二氯甲烷处理过的产品。

**乙酸乙酯** 乙酸乙酯价格合理，但较难从加工后的脱咖啡碱产品中除去。乙酸乙酯自然残留在茶叶中的量极其微小，因此一些人认为，它是生产脱咖啡碱茶叶最理想的溶剂。



特文宁公司的脱咖啡碱茶

## 速溶茶

速溶茶唯一的长处在于泡茶速度快。咖啡爱好者很少考虑去喝速溶咖啡，因此同样，真正的茶鉴赏家根本就不会想到去喝速溶茶。由于饮茶过程中的一半乐趣在于茶的准备、冲泡以及对茶和茶具的欣赏，对于许多人来说，打开一个罐子，勺取一匙细颗粒去冲泡一杯速溶茶简直是一种亵渎。但是，这里还是有必要简要地介绍一下速溶茶的



生产过程，以及提高速溶茶质量和风味的最新技术的进展。

首先，将茶叶浸泡，抽提出所有的成分，接着将叶子和茶汤进行分离，弃去叶子，对留下的茶汤进行进一步地处理，这样就可获得干燥的固体产品。获得干燥产品有以下三种方法：第一种方法是加热使水分蒸发；第二种方法是冷冻浓缩，即先把茶汤冷冻，然后把冰粒进行分离；最后一种方法是过滤，即将茶汤通过膜进行过滤，膜只允许水分通过，而其中的茶固体成分则被滞留。

然后，干燥所得的固体物质。干燥既可采用喷雾式干燥，也可采用冷冻干燥。最后把干燥后的产品装入防潮的包装中——通常采用罐子进行包装，这样最终产品就可以安全地运送到消费者手中了。

### 即饮茶

1992年，美国的茶工业首先开始生产即饮茶。大型茶公司与大型软饮料生产公司开发出了一系列的茶饮料，其中一些是碳酸型的，一些是不含气体的；一些是加有香料添加剂（如柠檬、山莓或桃子）的，一些是仅含茶的；一些是甜的，而其他一些则是不甜的。这些茶饮料是装在瓶子或罐头中的，在美国、英国和欧洲的超市、小零售店到处可以买到。一些茶饮料的确保留了茶原有的味道，而其他一些（特别是碳酸型系列饮料）只有糖和柠檬的味道，根本就没有了茶鉴赏家们了解和喜爱的那种茶味。

在美国，冰茶比热茶更为流行，这种饮用方便的饮料吸引着年轻的消费者。

在日本，街上的自动售货机和超市提供了各种各样的听装即饮茶——热的或冷的、绿茶或红茶、含牛奶的或不含牛奶的、具水果风味的或不掺任何香料的、甜的或不甜的、来自大吉岭的茶或阿萨姆的茶等。日本的茶饮料生产





厂商正致力于生产高质量的产品，以便能拓展更为广阔的市场。

## 冰 茶

饮用冰茶的想法源自1904年在圣·路易斯 (St Louis) 召开的世界贸易博览会。那时美国饮用的大多数茶是来自中国的绿茶，为了推广印度的红茶，一群印度生产商在一位名叫里查德·布勒钦登 (Richard Blechynden) 的英国人指导下，布置了一个特种名茶展览馆，里面配备了印度工作人员，准备了一杯杯的热茶。由于博览会期间气温猛升，虽然印度人一直认为热茶具有降暑的作用，但在如此炎热的日子里，美国人完全忽视了这种热茶，而到处寻找冰饮料。为了销售他们的饮料，布勒钦登作了大胆的尝试，他把冰块放入玻璃杯中，然后在上面倒上茶水，随即这种冰茶饮料迅速传开，消费者开始排队购买这种味道优美的冷饮料，这样冰茶就应运而生了。到1992年美国冰茶消费量为16亿~18亿杯，所消费的茶中冰茶占了80%以上，并且几乎80%的美国家庭都喝冰茶。但是，冰茶却从未被英国人所接受，即使在夏天炎热的日子里，消费量也很少。在英国，冰茶中常加上些柠檬和薄荷或琉璃苣。

冲泡冰茶时，需选用斯里兰卡茶或中国的祁门茶。首先取平常泡茶所用茶叶的两倍之量加入到茶壶中，与平常一样进行冲泡；接着过滤，再加糖使茶水变甜。如果需要喝茶时，可在杯中加入些许冰，然后倒上热茶，并在其中加入一些捣碎的薄荷叶或琉璃苣花以及一片柠檬或橘子，即可饮用。

另一种可供选择的方法是这样的：先泡相当于平常两倍浓度的茶，过滤、加糖，再置于冰中几小时或过夜进行冷却，然后如上所述加入冰和香料饮用。



## 冰柠檬茶

配制：4杯茶。

原料：4枝新鲜薄荷；

2个橘子和4个柠檬的鲜榨汁；

4杯刚泡好的浓斯里兰卡茶；

1小片新鲜的姜根，切碎；

2杯冷水；

糖，用于调味。

压碎薄荷，加入玻璃杯中，倒入水果汁和过滤后的茶汤，加入生姜、糖用于调味，并加入冷水，过滤，冷却至少1小时，然后加入大量的冰以及用薄荷叶和一片橘子配好的调料。



配了薄荷的冰茶





## 茶与食物的搭配

茶是一种极有品味的饮料，能与各种类型的食物较好地搭配。如同酒可以被选择用来增加某些食物的风味一样，茶也可以与菜单上的风味或甜味食物很好地搭配。应当认真选择不同类型的茶，使茶的独特风味与真正的烹调体验密切结合，调配出极富特色的美味。

以下是帮助你进行茶叶与特定的膳食或单种食物搭配的选择指南。



熏鲑鱼与大吉岭茶或正山小种红茶的精美搭配

食物种类	适合的茶叶
欧式早餐 (面包、奶酪、果酱等)	云南茶、斯里兰卡茶、印度尼西亚茶、阿萨姆茶、杜阿尔斯茶、特拉伊茶、特拉万科茶、尼尔吉里茶、肯尼亚茶、大吉岭茶
英式早餐 (油炸食物、鸡蛋、熏鱼、火腿、熏肉等)	斯里兰卡茶、肯尼亚茶、非洲拼配茶、阿萨姆茶、小种红茶、正山小种红茶
清淡食物	云南茶、正山小种红茶、斯里兰卡茶、大吉岭茶、阿萨姆茶、绿茶、乌龙茶
辛辣食物	祁门茶、斯里兰卡茶、乌龙茶、大吉岭茶、绿茶、茉莉花茶、正山小种红茶
浓味奶酪	正山小种红茶、格莱伯爵茶、绿茶
鱼	乌龙茶、小种红茶、格莱伯爵茶、大吉岭茶、绿茶
肉食和野味	格莱伯爵茶、正山小种红茶、肯尼亚茶、茉莉花茶
禽肉	正山小种红茶、大吉岭茶、乌龙茶、茉莉花茶
喝茶时间	各种茶
餐后	白茶和绿茶、祁门茶、乌龙茶、大吉岭茶





## 组织午茶会

**高**雅、优美非正式场合的午茶能给随意交谈提供非常适宜的场所。午茶是一天当中最理想的时间，在这段时间里，可以与朋友闲聊，也可以与新邻居聚会，并且通过一杯令人神清气爽的茶体现你的好客与优雅。午茶可以很简单，仅一壶茶和一片蛋糕足矣；也可以在优美、特殊的场合，布上三道风味食品和甜食。在冬天可以坐在客厅或温室的扶手椅中饮用，而在夏天，可带上一个茶盘或茶车，坐在院子里饮用。

提前两三天打个电话或送上一张简单的卡片邀请客人来参加茶会。在茶会到来的那天，尽可能提前准备好各种食品和用具，以便客人到来的时候不会显得很忙乱。

用新打来的冷水灌满茶壶，但只能在你准备泡茶时，才把水烧开；选择好你的茶壶、热水杯和保暖罩（如果需要）；选择好你将泡制的茶叶并把茶叶罐准备好；如果需要的话，配置茶过滤器和倒茶渣用的盆；用茶匙或糖钳把糖或糖块放入碗中；把牛奶倒入杯中以及准备好一碟柠檬片。

准备好所有的食物，并用东西遮盖，置于冰箱中或阴凉的地方。如果要食用烤饼和面包，你可能需要几碟黄油、果酱以及凝结成块的奶油。如果打算让客人从可口的三明治、松饼、面包、烤饼、蛋糕、馅饼和家常小甜饼中选择食物时，那么这些食物应当放置在盘子里或精美的蛋糕架上。如果在客厅饮茶，最好在桌子边沿盖上一块精美的有花边的亚麻布，或在茶车上，放上一块有花边的托盘布。如果你计划在院子里招待客人，就必须准备好一张桌子和一些椅子，并



在桌子上盖上一块美丽的桌布。

然后为每位客人准备下面所列的茶具：

- ◆茶杯和茶托
- ◆茶匙
- ◆边盘
- ◆茶刀或馅饼刀，根据所提供的食品而定
- ◆一小块亚麻布餐巾

一旦每样东西都准备好了，则一套高雅的午茶茶具也就必须准备就绪。当你的客人到来时，请他们进来入坐。当客人坐定，你便可以去厨房烧水，然后，





把食物和所有你必需的东西带到客厅或花园。当壶中的水沸腾时，则可泡茶了。

如果是在客厅招待客人，就必须确保每位客人在桌边都有块地方可放置他们的盘子、茶杯以及茶托。分发圆形的盘子和餐巾，并根据你准备的食物分发给每位客人一些小刀或馅饼叉。

询问每位客人是喜欢牛奶、柠檬，还是喜欢喝红茶。然后给每位客人倒上茶，如果有人喜欢在茶中加牛奶，则同时也倒上牛奶。倒完茶后，给每位客人端上茶杯，并且在适当的时候给他们送上糖和柠檬。

如果你正在招待客人，那么提供食物时，首先端上的是三明治，在要吃甜食如烤饼或蛋糕时，给客人倒上更多的茶水。在给客人倒上一杯新鲜茶水以前，如果有必要，先把茶渣倾倒入盛茶脚碗中。在必要的情况下，需另冲泡一壶新鲜茶。



## 茶与健康

茶被发现以后，一直被认为非常有益于身体健康，并且有趣的是，现代研究证明过去几个世纪以来对茶所作的很多结论是非常正确的。茶最突出的宝贵之处在于它是纯天然产品，不含任何人工色素、防腐剂或香精（当然，除花茶中添加的花、水果或香料之外）。如果不加牛奶或糖饮用，实际上它也是一种无热量饮品，并且在维持机体的体液平衡方面起着非常重要的作用。

由于茶含有天然的氧化物，因此它能增强牙齿的釉质，并通过抑制口腔中的细菌来帮助减少牙垢的形成，起到抵御牙病的作用。

动物研究表明，饮用绿茶和红茶都可降低癌症的发病率——特别是肺癌、结肠癌以及皮肤癌，并且茶叶中的成分具有抗氧化功能，能够阻止细胞中致癌物质的形成。

过去所做的各项研究表明，茶在一定程度上具有治疗心脏病、中风和血栓的功效。人们认为，由于茶中的咖啡碱对于心血管系统能起到温和的促进作用，因此可以帮助血管壁保持柔韧，降低动脉粥样硬化的可能性；同时还认为茶中的茶多酚可以抑制胆固醇被吸收进血液，从而阻止血栓的形成。

茶中的咖啡碱能提高注意力、灵敏度和精确性，还能加强味觉和嗅觉，同时也能促进消化液的分泌以及肾脏和肝脏的新陈代谢，从而有助于排除机体中的有毒物质和其他废物。



宣传日本绿茶的招贴画



## 世界各地茶的饮用

### 中国

虽然中国生产大量红茶用于出口，但中国最流行的茶叶仍为绿茶和花茶。泡茶的方式随着地区的不同而改变，在一些地方，所用的茶壶与西方人普遍使用的茶壶相同，而在其他地方，茶具是由一只小茶壶(最好的是宜兴紫砂壶)和无柄小茶杯组成。冲泡一杯茶的传统方法是把茶叶放于盖碗中冲泡。

在家里，茶总是用来招待客人，而在餐馆，首先端上桌的是一壶茶——餐前饮用可帮助客人提神解乏，餐后饮用有助于消化。在工作场所，工厂和办公室的每层楼都有蒸汽水壶，每张桌上都准备好了用于冲泡的袋泡茶。野外工作的工人们整天都带着装满茶水的葫芦或罐子，以用来提神解乏。在20世纪二三十年代，大多数传统的茶馆纷纷倒闭，但在今天大多数已毁坏的著名茶馆得到了修复，并重新恢复了以前的声誉。

在西藏，茶被认为是一种神圣的饮品，因此每天都要精心准备。在泡制茶时，首先要研碎一块紧压绿茶，放入水中煮沸几分钟后，滤去茶渣，把茶汤倒入酥油筒内，加入花生仁、核桃末、盐等，然后上下舂打，充分融和，使



上海的茶馆

酥油成糊状，即可饮用。泡制的这种茶叫做酥油茶，它有时是倒入一个茶壶中，放在火上进行保温，在吃大麦或玉米做成的扁饼时取来饮用。

## 日本

日本人喜爱的茶仍然是传统的绿茶(特别是早上以及餐后作为一种助消化的饮料)，无数的男人和妇女参加各种茶艺学校学习茶道。然而有些情况正在发生改变，一些人开始转而喝红茶，并采用英国人的喝茶方法，在茶中加入牛奶。大约10年前红茶的消费量在日本一直很小，但最近正逐步上升，从而促进了大城市的旅馆和商业区时髦的西式茶室的开放，并发展了一系列含有水果、果汁、冰淇淋、香料或添加了热牛奶的冷、热茶饮料。



日本茶仪式的准备

教授茶艺的老师正在全日本举办讨论会以及开设课程，向感兴趣的饮茶爱好者传授如何正确地冲泡红茶，如何按照英国传统的方法饮用，以及如何搭配典型的喝茶时间所吃的食物。

## 印度

茶在印度是一种非常受欢迎的饮料，或者按照英国的方式饮用，或者在茶叶中加入水、牛奶及香料一起煮沸。街头小摊上经常出售有大量糖和牛奶的浓茶，并且在印度拥挤的火车上以及车站，茶是放在大茶壶中进行保温的，用陶土制的茶杯用以盛装茶水供应给顾客，饮用完以后，茶杯可打碎扔掉。



## 土耳其

在土耳其，不管流行何种信仰，茶总比咖啡更为流行，并且一般在厨房看不见的地方泡制。浓黑的茶汤经过滤后倒入曲形的玻璃杯中，可在家中饮，也可在餐馆用于招待客人，还可以全天候地用来招待生意上的顾客。一些家庭时常把一壶茶放在火上，在喝茶前加一些热水到茶叶中。在土耳其，茶对家庭生活非常重要，以至于母亲们一定要查明自己未来的媳妇是否懂得如何正确地泡茶。

## 伊朗和阿富汗

茶在这两个国家是全国性的饮料。绿茶是作为解渴饮料饮用，而红茶则作为暖饮料，这两种茶在泡制时都要加入大量的糖。在家里以及茶房中，饮茶者总是双腿交叉地坐在地板的垫子上，从色泽明亮的瓷壶中呷啜着他们的茶。

## 俄罗斯

俄罗斯从17世纪开始饮茶，但直到19世纪初，这种饮料才开始盛行。在俄罗斯，绿茶和红茶都是放在有金属柄的玻璃杯中且不加牛奶饮用。在呷啜一口茶之前，要先把一块糖或一茶匙果酱放进嘴里。

有加热装置的俄式茶炊是在18世纪30年代开始流行的，它是由蒙古人所用的火壶发展而来的，至今仍然是俄罗斯家庭用具的一部分。这种茶炊的下部有炉火，而且插在中部的一根内管可以保持水温。很浓的茶是在位于顶部的小茶壶中泡制的，并且可通过壶侧的水龙头中的热水进行稀释。俄式茶炊可保持茶温好几



俄式茶炊

个小时，并且时刻能为任何数目的家庭成员和客人提供准备好了的茶水。

## 埃及

埃及人都是狂热的饮茶者，喜欢不加牛奶的浓茶和甜茶。在咖啡屋，茶盛装在茶托上的玻璃杯中，而且在茶托中还有一杯水、一把茶匙和糖，有时也放上些薄荷叶。

## 摩洛哥

茶是倒在银茶托上的玻璃杯中的。在摩洛哥家庭中，冲茶是一件男人的工作，在冲茶时，他高高地拿起长嘴茶壶置于玻璃杯上方，以使每杯茶上面都有一些细微的泡沫。茶中常常会加入糖果。



摩洛哥冲茶者

## 新西兰和澳大利亚

在这两个国家，茶在家中和餐馆中都是以英国方式饮用的，但澳大利亚丛林中的居民是在铁罐中冲泡出他们风味独特的茶。

和英国以及其他欧洲国家一样，咖啡和其他软饮料消费不断增加，从而引起了茶叶消费的逐渐减少。在澳大利亚，茶叶的进口量在1967年达到历史最高峰，为40 785.4吨，但从那以后，茶叶进口量开始下降，之后稳定在每年23 148.5吨左右。

## 英国

茶一直深受英国人喜爱，尽管存在着咖啡和软饮料的竞争，但茶叶的消费量仅是略微有些下降。现在平均每个英国人一天大约饮用3.32杯茶，而1984年是3.88杯。一些人





以至少一杯茶作为一天生活的开始，而且在工作时也饮茶——上午和下午的休息时间，有时在午餐时间。午茶是英国人生活当中必不可少的部分。在英国，很少有人晚上喝茶，而且英国茶叶委员会为了鼓励餐馆在餐后供应茶以作为咖啡的健康替代品，最近发布了有关激励餐饮服务业的政策。

自20世纪80年代以来，英国出现了一个时兴午茶仪式的新浪潮，而且茶叶店、茶馆以及旅馆茶厅正变得繁华起来。外国游客和英国人同样都喜欢饮茶和享用茶点的高雅风格。

许多英国家庭使用袋泡茶，泡好的茶汤对于茶鉴赏家来说几乎没什么味道。但是，在英国还是有很多人知道如何泡茶，如何准备好一杯品味极佳的茶，即使消费量下降，人们也仍在不断增进对多种优质茶的了解。有一家公司使得特产茶叶更易于出售，它就是切尔西的惠塔德(Whittard)公司，这家公司在大的贸易区和主要街道都开设了零售商店。除了销售极其广泛的纯茶叶和拼配茶叶以外，还出售丰富多彩的茶具精品和礼品包。创建于1706年、位于伦敦海滨大道216号的特文宁(Twinning)商店，则一直以其丰富的茶叶品种、多样的茶具、茶书以及挂于墙上的特文宁家族早期成员的肖像吸引着顾客。

对于很多英国人，当他们遇到问题需要解决，并且需要安慰的时候；当他们觉得日子过于漫长或者工作过于艰苦的时候；当他们觉得冬天太冷或者夏天热得令人乏力的时候，他们喜欢求助于茶。这时他们什么也不做，只是满上一杯茶。

## 美国

虽然美国被普遍认为是喝咖啡的国家，但在10年前开始了一场饮茶革命，几乎与英国人对茶兴趣的重新激发同时发生，发生这场革命的原因可能是人们对健康更为深切

的关心，同时也被饮茶特有的怀旧性质所吸引。现在，每天超过1.25亿的美国人喝各种不同形式的茶——热红茶、冰茶、即饮瓶装或听装茶。



美国格力士茶叶公司的茶叶  
精品：格力士珍稀茶

美国的专业茶市场正在不断地扩大，并且有越来越多的精力充沛和热情洋溢的美国人正在开设茶坊，或提高如礼品店等一些商业机构的茶销售量。一些茶专家也通过赠送礼物、举办讲座以及茶的促销会和祝贺会，来培训引导顾客，使他们学会如何正确合理地泡茶。邮购公司的销售额也在不断地增加，这些公司主要经销从优质茶叶中精心挑选出来的稀有的独一无二的茶叶。除了经营各个种类的茶叶外，在邮购公司的邮购目录和因特网清单上，还包括了名贵的茶具如宜兴茶壶、日本茶具、盖碗以及午茶时所吃的食物。



在纽约第五大街和第六十一街的皮埃尔旅店的中央大厅茶室









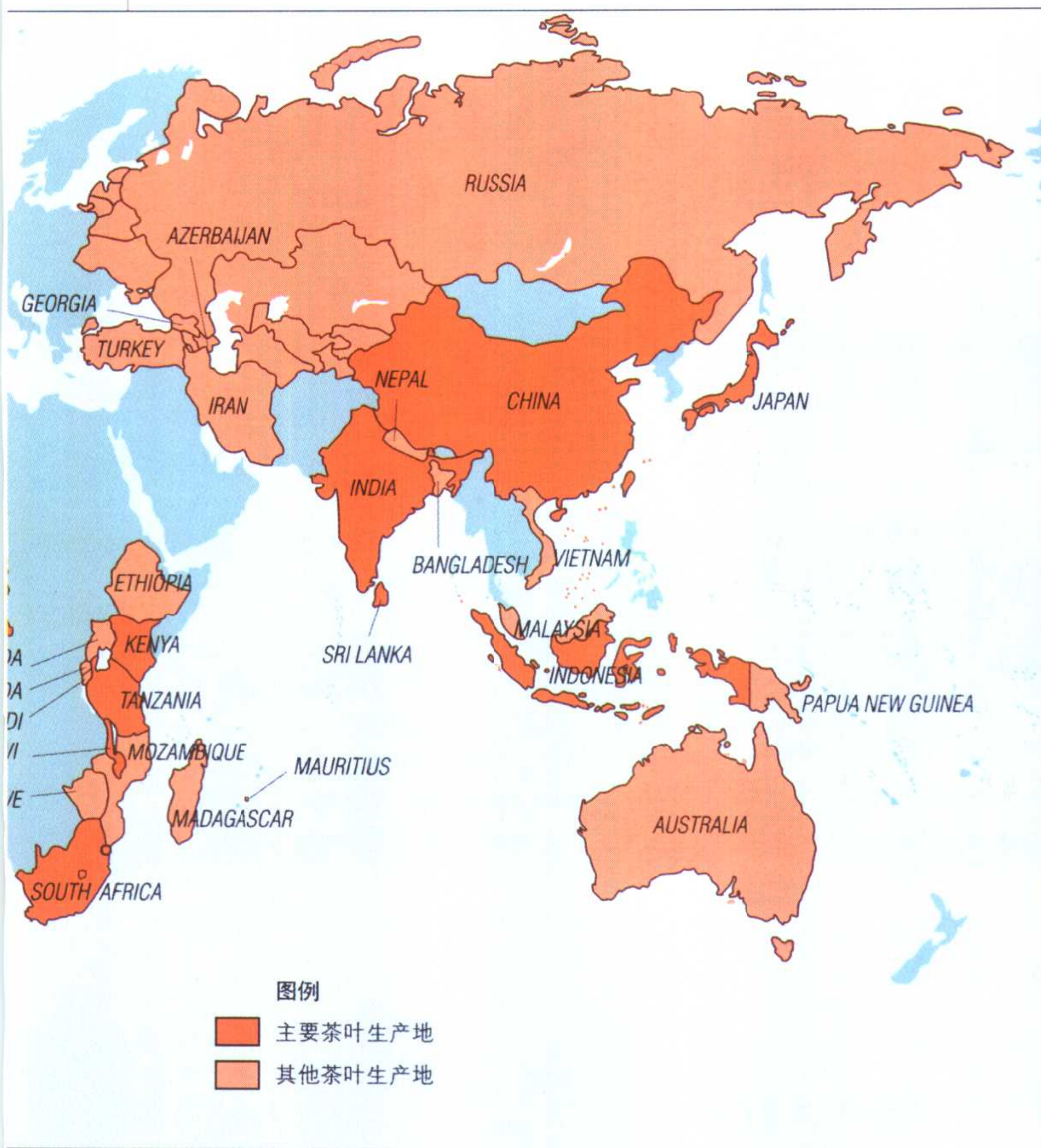
# 世界茶叶 名录











本图为原书所有，仅作示意说明茶叶产地分布用





# 世界茶叶指南

## 主要茶叶生产国

### 非洲

#### 喀麦隆

三个种植园生产三种不同的茶叶——一种无性系的茶叶、一种高海拔种植的茶叶、一种低海拔种植的茶叶——全部是优质茶。

#### 肯尼亚

这里的CTC茶通常以肯尼亚拼配茶或与其他生产区的茶叶拼配出售。泡制的茶质浓、色深、并且风味十足。

#### 马拉维

CTC茶大多以拼配茶形式出售，由于通过无性系繁殖，近年来茶叶品质有所提高，但过去几年的干旱已严重影响了该地区。

#### 南非

生产红茶，大多数用于国内市场消费，但唯一销售至国外的茶叶——祖鲁茶 (Zulu tea)，已在欧美变得越来越畅销。

#### 坦桑尼亚

生产CTC茶和传统茶，与斯里兰卡茶有相似的特征。虽然茶叶品质随海拔和采摘时间的不同而有差异，但干旱和严重的劳动力短缺问题近年来也影响到了茶叶的品质。

### 印度次大陆

#### 印度

##### 阿萨姆 (Assam)

生产叶子完整、清香甘醇、风味浓厚的传统茶叶，其茶叶浓度仍在不断加深。

##### 大吉岭 (Darjeeling)

一年中来自不同时间的茶叶有截然

不同的风味：第一茬是略呈绿色、具有浓香的茶叶，第二茬具有柔和细腻的风味；中期阶段的茶叶结合了第一茬的浓香和第二茬更为成熟的风味，秋季的茶叶则富有醇和的风味。

##### 杜阿尔斯 (Dooars)

这个小地区位于阿萨姆西部，种植低海拔茶叶，茶汤味道浓厚。

##### 尼尔吉里 (Nilgiri)

茶叶生长于印度南部尼尔吉里斯山区，茶味道浓厚、芳醇。

##### 特拉伊 (Terai)

大吉岭南部的一个小地区，生产的茶叶泡出的茶汤色泽丰富、味道芳香。

##### 特拉万科 (Travancore)

这个南部地区生产与斯里兰卡茶相同特征的茶叶，色泽丰富，茶汤浓厚。

#### 斯里兰卡

6个不同地区生产的茶叶具有各自不同的特点。高海拔生长的茶叶可泡制出高品质的微金黄色茶；中海拔生长的茶叶可泡制出浓厚、铜红色的茶；低海拔生长的茶叶泡制的茶则色暗、浓厚，通常作为拼配茶使用。努沃勒埃利耶 (Nuwara Eliya) 是斯里兰卡海拔最高的地区，生产最优质的斯里兰卡茶。

### 远东

#### 中国

世界上生产茶叶区域最广的国家，19个省生产优质的白茶、绿茶、乌龙茶、红茶、紧压茶和花茶，很多仍然采用手工制作。

台湾除生产绿茶、乌龙茶和传统红茶外，还生产半发酵的包种茶。乌龙茶是台湾的特产，发酵时间比其他省的乌龙茶稍微长一些，因此颜色更深，味略浓。





## 印度尼西亚

大多数茶叶是以拼配茶形式出售，泡制的茶清亮、醇和、微甜，有些似高海拔生长的斯里兰卡茶。

## 日本

仅生产绿茶。玉露茶、煎茶和福吉茶都是优质的针状叶茶；碾茶被切成小块；抹茶则被压成粉末，融进水中，产生多泡沫的茶汤。

## 其他茶叶生产国

### 南美

#### 阿根廷

生产主要用于在中国和美国进行拼配的红茶。

#### 巴西

生产茶汤明亮的红茶。大多数用于拼配茶。

#### 厄瓜多尔

生产红茶，主要出口到美国。

#### 秘鲁

生产红茶，在两个种植园种植。

### 非洲

#### 布隆迪

生产CTC红茶。

#### 埃塞俄比亚

两个工厂生产优质茶。

#### 马达加斯加

生产具有高品质、东非标准的无性系茶。

#### 毛里求斯

生产传统红茶。

#### 莫桑比克

生产汁浓、味香的红茶。

#### 卢旺达

生产高品质的CTC红茶。

#### 乌干达

生产红茶，以拼配茶形式使用。

#### 津巴布韦

生产红茶，与马拉维茶相似，茶汤呈深浓色。

### 欧洲

#### 亚速尔群岛

生产红茶，种植于已恢复的种植园。

### 亚洲

#### 孟加拉国

生产红茶，大多数用于拼配茶叶。

#### 独联体国家

生产CTC茶和传统茶。

#### 伊朗

小农场主生产风味清淡的红茶。

#### 马来西亚

所生产的茶叶品质不高，主要卖给旅游者。

#### 尼泊尔

生产大吉岭型的红茶。

#### 土耳其

生产红茶，大多数用于供应国内市场。

#### 越南

生产CTC红茶和绿茶。

### 大洋洲

#### 澳大利亚

生产红茶，用于供应国内市场。

#### 巴布亚新几内亚

生产红茶，茶汤色暗，味道浓厚。

## 如何使用本书

**本**名录分成四个主要部分，前三部分详细地描述了世界上10个主要的茶叶生产国。由于这些国家生产的茶叶数量大、品质高，特别受鉴赏家们喜爱，具有较好的前景，所以把它们放在主导地位。名录的最后一部分简要地阐述了世界上其他的茶叶生产国以及可能成为茶叶生产地的地区，并推荐了个别的茶叶种植园。

对名录前三部分所介绍的各个国家，只推荐性地介绍了一些特定的茶叶作为其最高品质茶叶的代表。在一些地区，每个种植园都有很多高品质的茶叶，本书无法把它们全都一一列出。

在推荐来自特定的种植园的茶叶时，仅有可能的是列出它们的普遍特征，因为每种茶叶的特征都随着每年气候和当地条件的变化而发生改变。

每种茶的条目都列出了冲泡说明以及怎样和何时饮用特定的茶叶的介绍。这些仅用图标表示。

泡茶时的茶叶用量和泡制时间的长短可依照个人对每种茶的浓度的偏好而酌情改变。至于茶何时饮用、怎样饮用、搭配何种食物都依据个人的口味而定。

泡制一杯茶所需的水量大约接近一杯。把一杯茶的水量与茶叶量分别乘以茶的杯数，便得出泡制数杯茶所需的水量和茶叶量。泡一杯茶需要一茶匙的松散茶叶，但茶叶的需求量根据所用的茶叶尺寸大小稍微有些不同。







# 非洲







## 喀麦隆 (CAMEROON)

倍受猎奇的鉴赏家们钟爱的茶叶

1884到1914年期间，德国种植园主在喀麦隆栽种了大量农作物，包括咖啡、油棕榈、烟草、科勒坚果和香蕉，他们也试着栽种了茶树。第一片茶树林于1914年栽种于喀麦隆山肥沃山坡上的托勒 (Tole)。喀麦隆山位于喀麦隆的西南部，它是西非唯一的活火山，俯瞰着大西洋海岸上的林博 (Limbe)。

托勒位于海拔600米的高地，条件非常适宜种植茶树，其年降雨量约为305厘米，气温变化范围为 $19^{\circ}\text{C} \sim 28^{\circ}\text{C}$ ，湿度大。托勒的茶种植园面积为0.27平方公里，虽然20世纪40年代种植园被初步开发出来后，茶的产量不断增加，但在1948年停止了生产。直到1952年，当几块茶地重新被利用起来后，茶叶生产才又重新开始。1954年喀麦隆决定将托勒开发成占地2.8平方公里的种植园，到1968年，这一地区已大约种植了3.2平方公里的茶树，传统红茶的年产量也达到了685.6吨。

在西北部陡峭草地上的恩杜 (Ndu)，茶叶种植园又得到了进一步开发。1957年，新的种植园在海拔2130米的高地建







喀麦隆傍山而建的托勒茶厂

立起来，所用的茶种来自托勒和东非，同时传统的加工工厂也随之建造起来。因此，到1968年，喀麦隆已拥有两个茶叶种植园，面积总共为7.4平方公里。

现在，喀麦隆茶栽种面积大约为15.7平方公里，其中6平方公里的茶是通过无性繁殖方法栽种的。茶叶采摘全年都在进行，在茶叶生产的高峰季节，需雇佣2 300多个男女劳动力采摘茶叶。喀麦隆茶叶年产量为4 067.5吨，预计到2000年将增加到4 629.7吨。

在20世纪50年代，喀麦隆所有的茶叶都是在伦敦的拍卖行出售。1965年以前，60%的茶叶出口到欧洲和尼日利亚，但1966年以后，在当地出售的茶叶占了更大比例。现在，乍得和苏丹是喀麦隆茶叶的主要市场。然而，随着工厂的现代化和种植面积的不断扩大，以及CTC加

### 恩杜茶 (Ndu)

#### 特征

高海拔种植的传统红茶，种植于海拔2 130米处  
茶汤明亮，颜色丰富

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制2分钟



#### 饮用建议



加入牛奶作为早茶或午茶饮用



工工艺的引进，预计喀麦隆对伦敦的拍卖行的茶叶供应量将会增加。

喀麦隆茶对于一些爱好猎奇的茶鉴赏家来说是极有吸引力的。这个小国家的三个工厂生产三种不同的茶叶——托勒低海拔茶叶、恩杜高海拔茶叶以及鸠第萨 (Djuttitsa) 无性系茶叶，它们都具有极高的品质。

### 鸠第萨无性系茶 (Djuttitsa Clonal)

#### 特征

优质、高海拔种植的无性系 CTC 茶，种植于海拔 1 670 米处

#### 冲泡提示

1 茶匙茶叶加入将近 1 杯 95℃ 的水，泡制 3 分钟



#### 饮用建议



加入牛奶作为  
早茶或午茶饮用

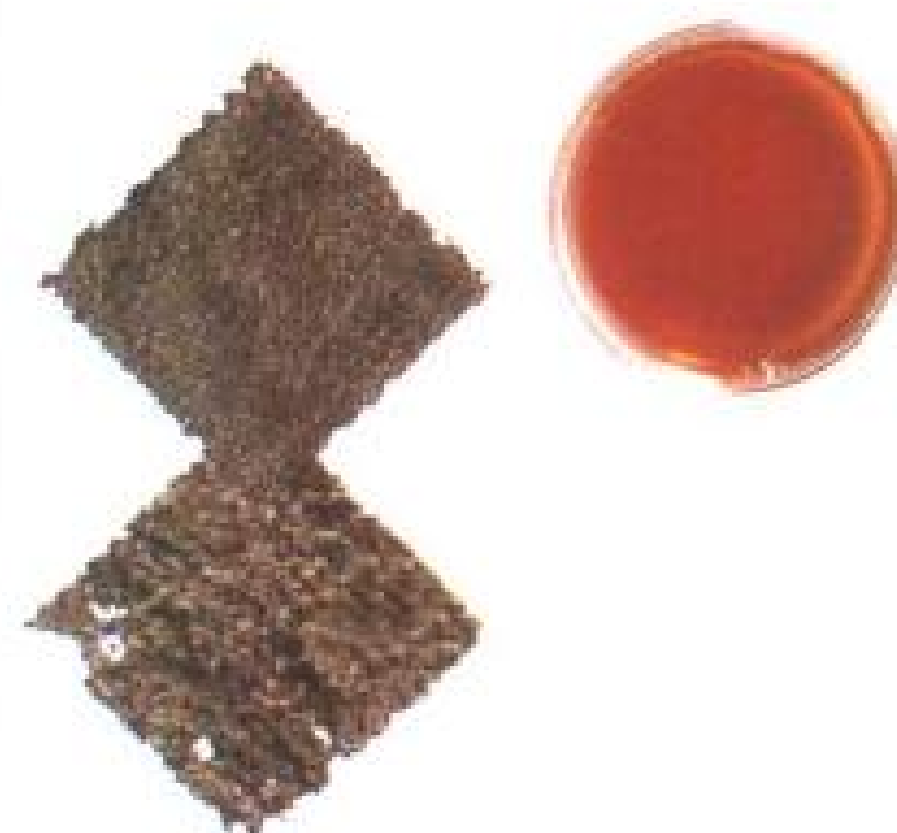
### 托勒茶 (Tole)

#### 特征

较吸引人的、低海拔种植的 CTC 茶叶，具有新鲜、明亮的色泽以及中等品质的风味

#### 冲泡提示

1 茶匙茶叶加入将近 1 杯 95℃ 的水，泡制 3 分钟



#### 饮用建议



加入牛奶，适于  
一天中的任何  
时间饮用



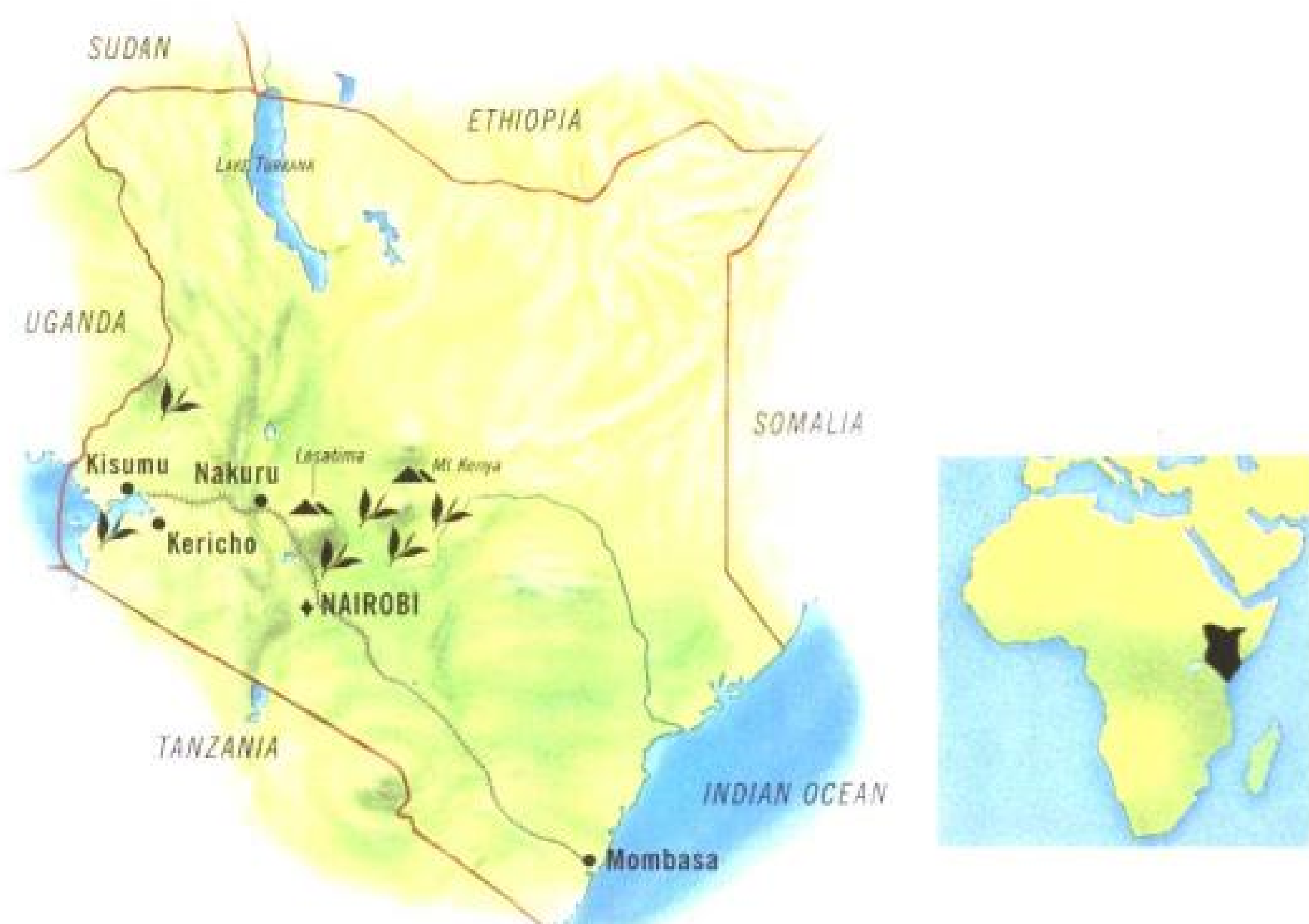


## 肯尼亚 (KENYA)

种植于草木茂盛的肯尼亚高原的优质茶

1903年肯尼亚在利穆鲁 (Limuru) 栽种了第一片茶林，但当时在凯里乔 (Kericho) 和楠迪 (Nandi) 高原的茶叶产量增长缓慢，直到20世纪50年代后期，当小农场主在实验基地上开始种植茶树后，情况才有所改观。1950年，肯尼亚意识到茶叶对于本国来说是一种很重要的商品，因此成立了茶叶委员会来专门管理制茶工业。1964年又成立了肯尼亚茶叶发展局，目的是促进肯尼亚小农场主在本国适宜地区发展茶叶种植。之后，小农场种植者人数由1964年的19 775人增加到现在的269 839人，种植面积由44.1平方公里增加到900平方公里。

在20世纪60年代，肯尼亚仅在涅里 (Nyeri) 的拉加蒂 (Ragati) 有一家工厂，但后来在13个茶叶种植区建立的工厂超过了43个，年处理青叶量为27 557.8~33 069.3吨。肯尼



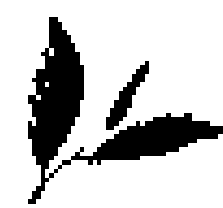
业生产的CTC红茶具有大量的毫尖，其泡制的茶味浓，口感丰富，并带有香甜味，广泛用于制作拼配茶。还有一个种植园，马里宁(Marinyn)种植园，生产优质茶叶，其生产的传统茶叶看上去很像传统的阿萨姆茶。

肯尼亚主要种植区是在肯尼亚高原——海拔1 500~2 700米的地区，那里雨量充沛，有利于优质茶叶的生长。然而肯尼亚大多数地区气候太干燥，不适于种植耕种作物，从维多利亚湖表面上升的温暖、潮湿的水气在高空凝结成雨水，滋润着高山区，使之适于茶叶的种植。肯尼亚茶树全年都发芽，但最好的是1月后期和2月、7月初期采摘的茶叶，其茶叶始终保持很高的质量，以至于肯尼亚已成为世界上主要的茶叶生产国之一。1992年，肯尼亚茶叶产量继中国和印度之后排名第三，为207 234.3吨，占世界产量的7.8%，同年的出口量为182 983.5吨，占世界总出口量的16.5%。1993年年产量达到历史最高纪录，为232 587.4吨，其中207 234.3吨供出口。肯尼亚茶叶在世界市场卖出了溢价，其传统的销路是通过蒙巴萨的拍卖行和伦敦的拍卖行



正在工作的肯尼亚采茶者





进行拍卖，或者直接向国内外销售。肯尼亚茶叶主要的消费国有英国、爱尔兰、德国、加拿大、荷兰、巴基斯坦、日本、埃及和苏丹。

### 马里宁茶 (Marinyn)

#### 特征

来自肯尼亚大多数著名茶叶种植园的美丽的传统茶叶，具有大量毫尖。茶汤浓厚、粘稠，富有水果味

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯的95℃水，泡制2~3分钟



#### 饮用建议



加入牛奶作为早茶或午茶饮用

### 肯尼亚拼配茶 (Kenya Blend)

#### 特征

茶汤醇厚，汤色红艳

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制2~3分钟



#### 饮用建议



加入牛奶作为早茶或午茶饮用。享用巧克力蛋糕和甜点心时配合饮用味道极佳

## 马拉维 (MALAWI)

无性系的再植项目提高了茶叶品质

**马**拉维是非洲继肯尼亚之后第二重要茶叶生产国。1878年茶树首次引进当时称作尼亚萨兰 (Nyasaland) 的马拉维，种子来自苏格兰爱丁堡 (Edinburgh) 的皇家植物园。大约在19世纪末、20世纪初，马拉维在劳德代尔 (Lauderdale)、索斯伍德 (Thornswood) 和乔洛 (Thyolo) 规划了茶叶种植园，其种子来自纳塔尔 (Natal)，但最初来源于斯里兰卡。

马拉维茶叶首次出口是在1905年，尽管其早期茶叶不具备特别优良的品质，但茶叶工业日益兴旺，到20世纪50年代中期，茶叶种植面积超过了50平方公里。马拉维大多数茶叶种植区位于低海拔地区，在姆兰杰







(Mulanje)地区的平均海拔为550米。马拉维不可预测的降雨方式和高温对于茶叶种植来说都是不理想的。在1966年，茶叶研究基金会成立，这实质上是缘于该地区的独特环境。1990年和1991年连年稀少的降雨量，以及1992年严重的干旱和降雨分布的严重不均，影响了马拉维的茶叶生产。即使在最好的年份，种植园主也无法预测天气对茶叶种植的影响，他们总是寄希望于干旱状况不要对茶树产生过于严重的损害。但在1992年，由于降雨量的减少以及气温的偏高，导致新种的茶树枯萎和死亡，萌发的芽品质变差，正常生长的茶树遭受了长时期的损害。然而，到1994年，茶树的正常生长得到恢复，茶叶平均年产量达到44 092.4吨。

大多数马拉维茶在茶叶拼配中主要用作“掺入茶”，但最近的无性系茶叶繁殖和再植项目使其茶叶品质得到了提高，在伦敦的拍卖行的价格也得上扬。



米莫萨茶叶研究基地的一小块茶苗繁殖选育地



**纳明贡巴茶**  
**(Namingomba)**

**特征**

优质、纯无性系茶，茶汤明亮，色泽好，风味浓艳

**冲泡提示**

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3分钟



**饮用建议**

●  
加入牛奶，在任何时间都可饮用，特别是在早上

**卡伍兹茶 (Kavuzi)**

**特征**

小叶LTP(与CTC类似)茶叶，产于马拉维北部，茶汤浓厚，颜色浓艳

**冲泡提示**

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3分钟



**饮用建议**

☞  
优质早餐茶，加牛奶饮用



## 南非 (SOUTH AFRICA)

祖鲁茶在欧美建立了稳定的市场

**南**非的第一棵茶树是在1850年从英格兰的寇 (Kew) 植物园移植的，种植在纳塔尔 (Natal) 的德班 (Durban) 植物园中林波波河 (Limpopo River) 以南。1877年商品化种植开始，栽种的种子则来自阿萨姆。到1881年、1882年，产量刚刚超过0.25吨，而到1884年、1885年产量已增长到28.5吨。1886年，纳塔尔地区生产出40吨茶叶，全部用于当地消费。1889年，南非的茶叶种植园已达12个左右，种植面积达4.4平方公里。

在20世纪前期，南非茶叶的商品化种植开始于夸祖鲁-纳塔尔 (Kwazulu-Natal)，但到1949年，由于高价的劳动力和昂贵的包装费用以及世界茶叶市场的萧条，南非被迫停止了茶叶生产。20世纪60年代，萨泊科 (Sapekoe) 茶叶生产公司成立，它在东德兰士瓦 (Eastern Transval)、纳塔尔部分





南非茶叶工厂的茶叶包装

地区和特兰斯凯 (Transkei) 地区，沿着德拉肯斯 (Drakensberg) 山区，开发了新的茶叶生产区种植茶叶。自1973年以来，在勒乌布地区 (Levubu)、温大 (Venda) 以及恩亭威 (Ntingwe) 附近的中祖鲁兰 (Central Zululand)，越来越多的种植园建立了起来。

在南非，茶叶的采摘时间是从11月到来年3月的短雨季，大多数茶叶采用改良的CTC方法进行加工。在20世纪90年代初期，干旱条件对茶叶的产量和品质产生了不良的影响，但近年来茶林恢复得非常好，南非的茶叶生产和国





收获季节采摘茶叶

内消费增长都是非常乐观的。

南非人每年要喝掉大约100亿杯茶，其中约67%袋泡茶。由于国内有如此大的消费市场，因此几乎所有

南非种植的茶叶都在本地销售，而在国际拍卖会上很少见到。然而，祖鲁茶却通常从夸祖鲁-纳塔尔 (Kwazulu-Natal) 的恩亭威 (Ntingwe) 茶叶种植园出口，由哈罗盖特-泰勒 (Taylors of Harrogate) 公司的贝蒂茶叶商店负责经销，它在北英格兰建立了稳定的市场，在欧美的其他地方也很畅销。

南非也因它的如意波什 (Rooibosch，也称 Rositea)，或称红茶而著名。这种茶是由南非歪豆 (*Aspalathus linoaris*) 的叶子加工而成的，而不是来自中国茶 (*Camellia sinensis*)。这种南非红茶的茶汤的色和味非常像茶，而且同样可加牛奶饮用。它在整个欧美变得越来越流行，其原因可能是因为它百分之百地不含咖啡碱，而且富含维生素C、矿物质和蛋白质。

### 祖鲁茶 (Zulu Tea)

#### 特征

无性系红茶、茶汤新鲜、爽口

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制2~3分钟



#### 饮用建议

加入牛奶饮用，  
是一种理想的早餐茶

## 坦桑尼亚 (TANZANIA)

茶叶品质根据海拔高度和采摘标准不同而改变

大约在1905年，德国定居者首先在坦桑尼亚的阿马里 (Amari) 和伦瓜 (Rungwa) 种植茶叶，但是直到1926年才开始商业化生产。1930年一家茶叶工厂在穆芬迪 (Mufindi) 建成，南部高原和乌桑巴拉 (Usambaras) 的茶叶工业开始了缓慢而稳步的增长。现在，坦桑尼亚茶叶的主要生产区在伦瓜、穆芬迪、恩琼贝 (Njombe)、乌桑巴拉和卡盖拉 (Kagera)，总的栽种面积约200平方公里，大约50%归个体生产者所有，其他为小农场主所有。小农场主的茶叶生产始于坦桑尼亚独立后的1961年，现在他们栽种的绿茶约占总量的30%。坦桑尼亚的茶叶工业在两个水平上运行：私人种植园种植和加工他们自己的茶叶；坦桑尼亚茶叶局从小农场主手中购买青叶，然后在其工厂中加工处







理。当前，私人业主拥有14个工厂，坦桑尼亚茶叶局拥有5个，另外有2个以上的工厂属于私人和坦桑尼亚茶叶局联合投资。

由于缺乏交通工具运载青叶到工厂，茶叶采摘高峰期劳动力缺乏，以及燃料短缺、工厂需要整修、干旱等问题，坦桑尼亚的茶叶产量每年都不稳定。然而，在过去的8年里茶叶产量已得到增长，投资的增加以及对茶叶出口所采取的更吸引人的财政措施，都使茶叶生产具有了更稳定的前景，质量不断提高，产量也不断增加。

坦桑尼亚大约有70%的茶叶用于出口，其余30%用于国内消费，其茶叶品质根据海拔高度和采摘标准的不同而改变。一些工厂生产的CTC BP1、PF1和Pdust级优质茶，平均价格比马拉维、乌干达和津巴布韦的茶叶高。

### 乞力马茶 (Kilima)

#### 特征

优质红茶，种植于海拔1 830~2 130米处，与斯里兰卡茶具备相同特征。茶汤浓厚，具水果香味

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制2~3分钟



饮用建议  
加入牛奶作为早餐茶或午茶饮用



为苗圃准备插枝





# 印度次大陆







## 印度 (INDIA)

世界上最大的茶叶生产国之一，拥有13 000多个茶叶种植园

于16世纪后期航海绕过好望角，来到印度西海岸的果阿 (Goa) 的一位荷兰探险者，在他1598年出版的《林索登航海旅行》(Voyages and Travels of Jan Huyghen Van Linschoten) 一书中，曾提及印度人的饮茶风俗，他谈到了阿萨姆树的叶子是如何被印度人拌上大蒜和油作蔬菜食用以及作为饮料饮用的。

在1784年，英国植物学家约瑟夫·班克斯爵士 (Sir Joseph Banks) 曾指出印度的气候非常适于茶树种植，但他不知道那里已经栽种了茶树。1823年，一个苏格兰雇佣兵罗伯特·布鲁斯 (Robert Bruce) 偶遇正在饮茶的土著印度





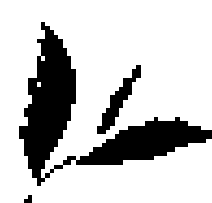
人，他们所饮的茶是一种与中国已知的茶叶不同的植物泡制成的。他和他的在英国东印度公司工作的兄弟查尔斯(Charles)把一些这种土生土长的植物移植到了加尔各答(Calcutta)的种植园。尽管当时东印度公司认为只有中国茶适合于商业化生产，但在1835年，布鲁斯兄弟设法使他们相信了在印度阿萨姆茶比中国茶生长更为茂盛，因此种植园得以建立起来，首批8箱阿萨姆茶叶于1838年运到了伦敦。然而直到1852年这种新的茶叶的生产才开始获利，而关于新种植园的建立将会创造就业机会，当地印度人将从中受益的声明，事实上也是一纸空文，因为实际上种植园早期雇佣的都是引进的中国劳工。阿萨姆茶叶公司于1840年成立，不久它的业务范围就拓展到印度北部的其他地区。印度的茶叶产量稳步上升，出口量从1853年的183.4吨上升到1870年的6 700吨。1885年茶叶产量为35 274吨(其中34 171.7吨用于出口)，到1947年印度独立时，其产量已达到281 089.6吨。

今天，印度已成为世界上最大的茶叶生产国之一，拥有13 000多个种植园，从事茶叶生产的劳动力超过200万人，生产的红茶约占世界红茶产量的30%，CTC茶约占65%。从20世纪50年代至今，随着英国和爱尔兰市场的不断扩大以及人们对袋泡茶浓度的偏好，很多印度的茶叶生产厂已由生产传统茶而转为生产CTC茶。

印度茶叶种植园为了适应市场的需要而采用了不同的生产方法。一些种植园主要致力于CTC末茶的生产，用于出口；一些种植园生产粒状碎茶和末形CTC茶叶，用于供应国内市场；其他种植园则生产传统的叶茶，用于供应特定市场。

1993年印度的CTC茶叶产量为587 532.4吨(1992年为544 542.2吨)，几乎占其茶叶总产量的83%，近几年传统茶叶产量略有些下降。过去45年内印度国内茶叶市场稳步发展，1951年国内需求仅为80 468.8吨(约占总产量的30%)，





尼尔吉里的优质无性系茶叶



在尼尔吉里茶叶种植园剪摘茶叶

到1991年上升到了573 202.4吨(约占总产量的75%)。但印度茶叶种植者们总是致力于满足他们的出口合约，因此印度茶叶委员会在印度北部和南部所有主要的茶叶种植区都设立了研究分支机构，认真系统地制定了长期发展战略，目的是为了提<sub>高</sub>茶叶的产量和生产力水平。

这些长期发展战略的某一方面已经实施，用以保护印度三个主要特色茶叶——大吉岭茶、阿萨姆茶和尼尔吉里茶的声誉。几年来随着这几种茶叶的国际声誉的提高以及需求的扩大，很多商人打着纯大吉岭茶、纯阿萨姆茶以及纯尼尔吉里茶的商标去欺骗消费者，但实际上他们所出售的茶叶混和其他地区的茶叶，因此在世界范围内确保这些茶叶的质量的问题变得尤为迫切。印度茶叶委员会现在采用了3种鉴别性的标识，用以保证包装中是100%纯正的大吉岭茶、阿萨姆茶或尼尔吉里茶，并且这些茶叶都由那些经过茶叶委员会审核并持有证明书的公司提供。大吉岭茶的标识为一位印度采茶女手持一棵长有两片叶子和一个芽苞的茶苗；阿萨姆茶的标识是生活于阿萨姆布拉马普特拉山谷(Brahmaputra Valley)的

独角犀牛；尼尔吉里茶的标识描绘的是印度南部蓝山(又名尼尔吉里斯山)绵延起伏的山峰，这些符号有助于消费者识别。

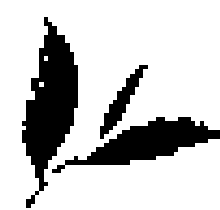


特产茶叶的标志

1947年以来印度的茶叶出口格局发生了显著的变化。过去，英国是主要购买者(140 214.1吨，占出口总量的66.3%)，一些地区像东欧和阿拉伯国家购买量很少。今天，印度茶叶消费者主要是伊朗、波兰、埃及和独联体国家，而英国购买量下降到印度茶叶出口总量的15.7%。日本是新的印度茶叶消费国，日本人偏好大吉岭茶、传统毫尖茶以及尼尔吉里茶。

虽然印度生产的茶叶大多为红茶，但也生产少量的绿茶，主要供应德里(Delhi)以北冈格拉山谷(Kangra Valley)中的阿富汗市场。印度也有几个有机茶种植园，值得一提的有大吉岭的莫鲁托和马凯巴里种植园，它们进行无化学品且有利于环境保护的茶叶生产。





## 阿萨姆 (ASSAM)

今天，阿萨姆的茶树都种植在布拉马普特拉山谷两侧，是世界上最大的红茶生产区。1993年，即大约这里的第一箱茶叶运到伦敦的155年之后，阿萨姆2 000个茶叶种植园的茶叶产量达到历史最高，为444 231.8吨，占全印度茶叶产量历史最高纪录835 552.7吨的53%。

布拉马普特拉山谷位于大吉岭以东120公里，与中国、缅甸以及孟加拉国接壤。这里的茶叶种植区的年降雨量较多，为201~300厘米，但降雨分布极不均匀，在雨季日降雨量可达25~30厘米。雨季时气温会上升到大约35℃，湿度与温度结合所产生的类似温室的条件，使得该地区能够生长出世界上最优质的茶叶。

阿萨姆茶叶的主要生产期为7~9月，这期间近千名采茶工人每天8小时奋战在炎热潮湿的种植园中，每人每天要采近50 000个芽叶，工作环境非常恶劣，除天气炎热外，还要受到毒蛇和昆虫的叮咬，采摘后的叶子投进背上沉重的篮子里，篮子的背带套在前额上。

为了满足国内不断增长的需求以及保持出口贸易的稳定，阿萨姆茶叶工业在过去的一些年里，主要把注意力集中在杂交和选育优良茶树品种、种子贮藏以及植物改良的



阿萨姆排灌系统改造计划中的小茶树



生物技术研究上。为了缓解产茶高峰季节劳动力的短缺，一些地区尝试使用了机械采摘。

CTC茶叶和传统茶叶加工好后，用卡车运到最近的古乌哈地 (GuWuhati，其拍卖行主要经营用于供应国内市场的茶叶)、西尔吉里 (Silgiri) 以及加尔各答 (其拍卖行主要经营出口茶叶) 的拍卖中心。

### 第一茬阿萨姆茶叶

阿萨姆茶树在冬眠之后的3月份开始生长，8~10个星期后即可采摘第一茬茶叶。不像大吉岭茶叶，第一茬阿萨姆茶叶很少在欧美市场上销售。

### 第二茬阿萨姆茶叶

第二茬茶叶的采摘是从6月份开始的，主要采摘时间为7~9月。阿萨姆茶的大叶子下侧覆盖有丰富的银毫，制成的茶叶为优质的毫尖茶。

#### 巴盟普克里茶 (Bamonpooki)

##### 特征

大小均匀、精心加工的片状茶叶，与第一茬大吉岭茶相似。茶叶品质优良，茶汤鲜美浓厚

##### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3分钟



##### 饮用建议



早餐茶，加牛奶饮用

#### 纳普克茶 (Napuk)

##### 特征

口味适宜、气味芬芳，具有精制阿萨姆茶的全部品质

##### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



##### 饮用建议



加牛奶饮用，很适合早餐时与吐司和果酱搭配饮用



## 斯瓦纳茶 (Thowra)

### 特征

具大量金色毫尖的精制茶叶，  
茶汤浓厚、粘稠、芳香

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的  
水，泡制3~4分钟



### 饮用建议



品味极佳的早餐  
茶，最好加  
牛奶饮用

## 种植园推荐

Betjan, Bhuyanphir,  
Borengajuli, Dinjoye,  
Hajua, Halmari,  
Harmutty, Jamirah,  
Maud, Meleng, Nokhroy,  
Numalighur, Sankar,  
Seajuli, Sepon,  
Silonibari, Tara。

## 阿萨姆拼配茶

阿萨姆拼配茶因为甘  
甜、醇厚而成为一种理想  
的早茶，在享用早餐食物  
如咸肉、火腿和熏鱼时饮  
用非常理想。

## 阿萨姆拼配茶 (Assam Blend)

### 特征

茶汤浓厚、香味强烈，口味甘  
醇，呈深红色

### 冲泡提示

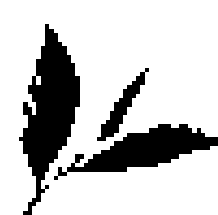
1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的  
水，泡制3~4分钟



### 饮用建议



加入牛奶，作为  
浓的早餐茶或  
午茶饮用



## 阿萨姆绿茶

阿萨姆绿茶产量略超过印度茶叶总量的1%。在阿萨姆这种茶叶的产量极少，但其茶汤非常清亮，甘醇甜美，因此值得品尝。

## 大吉岭 (DARJEELING)

海拔1 830米高的大吉岭高山疗养胜地和许多壮观的景色，都隐藏于印度东北冰雪覆盖的喜马拉雅山(Himalayan)的山脚，为200平方公里的茶树林所环抱，在晴朗的日子可看到遥远的珠穆朗玛峰。优质大吉岭茶叶通常被认为是茶中的“香槟”，凉爽的天气、薄雾笼罩的气候，以及独具特色的海拔、降雨、地形及土质和空气，使该地区出产的茶叶具有清雅的麝香葡萄酒的风味、奇异的芳香。

大多数栽种于大吉岭地区的茶树来自于中国茶品种、中国茶杂交品种或阿萨姆茶杂交品种。中国茶更耐寒，因此栽种在大吉岭北部海拔更高的种植园，在那里一些茶树甚至生长在海拔1 830米以上的斜坡上。南部的种植园海拔较低，阿萨姆茶树喜欢这种雨量充足的地区。大吉岭102个种植园茶叶年产量为16 534.7吨。采茶者通常是女性，她们清晨很早就开始采茶，有时就在45°斜坡的梯田上工作。

由于气候和高海拔的影响，大吉岭茶树不是全年生

## 康吉尔茶

(Assam Green)

### 特征

一种阿萨姆绿茶，幼叶具有花香味。茶汤味甘，透明，呈金色

### 冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯90℃～95℃的水，泡制2.5分钟



### 饮用建议



作为一种休闲茶，  
任何时间都可饮用，不加牛奶





大吉岭无性系茶种植园

长。茶叶的采摘时间为4~10月，接着开始冬眠，茶树停止生长。3月第一场小的春雨过后，茶树开始新一轮的生长，这是第一茬茶叶。第二茬茶叶的采摘时间为5月和6月，雨季从6月中旬开始一直持续到9月底，总降雨量为300~580厘米，此时生产的茶叶含有较高的水分，具有较高的品质。叶子通过传统的方法进行加工，生产的茶叶呈褐色和黑色，叶子外表呈优美的螺旋形，并具有丰富的金色毫尖。

### 第一茬大吉岭茶

大吉岭茶树的第一茬茶叶的采摘时间为4月。这个季节的第一批茶叶非常受欢迎，在世界各拍卖市场能卖到令人难以置信的高价，印度富有的购买者与国际代理商为了购买这种特殊的茶叶常展开激烈的竞争。一些最好的第一茬大吉岭茶叶运往德国，在那里这些茶叶自19世纪60年代以来就声誉极高，还有一些销往俄罗斯。第一茬大吉岭茶叶



的出售和进口方式很像博若莱葡萄酒 (Beaujolais Nouveau wines)，人们焦急等待的新鲜茶叶在加工后的2~4周就被空运到消费国，以供给特种茶的品尝者和广大午茶爱好者饮用。

### 第一茬卡斯特勒顿茶 (Castleton First Flush)

#### 特征

采自大吉岭地区一个最有声望的茶叶种植园，茶叶为精美的绿棕色，并且有大量的毫尖。茶汤具有高雅的香味和新鲜的麝香葡萄酒的风味。

#### 冲泡提示

1½茶匙茶叶，加入将近1杯95℃的水，泡制2~3分钟。



#### 饮用建议



不加牛奶作为午茶饮用，能与熏鲑鱼、新鲜草莓以及奶油甜点地搭配。

### 第一茬布卢姆菲尔德茶 (Bloomfield First Flush)

#### 特征

来自这个受公众赏识的茶叶种植园的高雅茶叶，美丽的叶子上具有大量的白色毫尖，其微涩的口味，是典型的第一茬大吉岭茶的特色。

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制2~3分钟。



#### 饮用建议



一种午茶，不加牛奶饮用。

### 种植园推荐

Ambootia, Badamtam, Balasun, Gielle, Goomtee, Gopaldhara, Kalej Valley, Lingia, Millikthong, Mim, Namring, Orange Valley, Pandam, Seeyok, Singlom, Soureni, Springside, Turbo。





大吉岭采茶者

## 中期阶段的大吉岭茶叶

大吉岭中期阶段茶叶的采摘时间为4~5月，其风味具有第一茬茶叶的鲜爽、味涩以及初夏采摘的第二茬茶叶的醇和厚实。这种茶在市场上很少出售，但值得品尝，饮用时不加牛奶。

## 第二茬大吉岭茶

第二茬大吉岭茶叶的采摘时间为5、6月份，许多人认为其品质极高，甚至超过了第一茬茶叶，为最优质的大吉岭茶。与第一茬茶叶相比，第二茬茶叶的风味更醇和、更具花果味、更厚实，减少了涩味，其叶子为暗棕色并含有大量白毫。

## 玛格丽特的希望茶 (Margaret's Hope)

### 特征

是来自著名茶叶种植园的高价格茶叶。叶子为棕绿色，具大量吸引人的毫尖。茶汤清亮、透明，口味醇和、鲜爽

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制2~3分钟



饮用建议



一种午茶，不加牛奶饮用

## 南宁茶 (Namring)

### 特征

茶叶外形紧秀，具合适的口味和水果的香味

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3分钟



饮用建议



特殊场合饮用的  
午茶，不加或加  
少许牛奶饮用

## 普塔邦茶 (Puttabong)

### 特征

茶汤红艳醇滑，且有显著的麝香葡萄酒的风味，是最好的大吉岭茶叶之一

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3分钟



饮用建议



不加牛奶，全天  
均可饮用

## 种植园推荐

Badamtam，Balasun，Bannockburn，Castleton，Gielle，  
Glenburn，Jungpana，Kalej Valley，Lingia，Makaibari  
Organic，Moondakotee，Nagri，Phoobsering，Risheehat，  
Singbulli，Snowview，Soom，Teesta Valley，Tongsong，  
Tokdah。



## 大吉岭秋茶

秋茶的采摘期为10、11月份，加工后的茶叶为暗棕色的优质茶，茶汤呈紫铜色，色泽较第一、第二茬茶叶更暗。

### 玛格丽特的希望茶 (Margret's Hope)

#### 特征

叶子大而略呈棕色，茶汤浓厚，口味浓强、醇厚，气味芬芳

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3分钟



#### 饮用建议



不加或加少许  
牛奶，全天  
都可饮用

## 大吉岭拼配茶

来自不同采茶季节和不同大吉岭种植园的茶叶拼配在一起，制成的拼配茶叶风味独特，并具有浓郁的芳香和较高的品质，大吉岭地区也因其高品质的拼配茶而著名。

### 大吉岭拼配茶 (Darjeeling Blend)

#### 特征

来自最好茶叶种植园的鲜美的拼配茶，茶汤艳明，具有鲜美的麝香葡萄酒风味及明显的香味

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3分钟



#### 饮用建议



作为午茶，不  
加或加少许  
牛奶饮用



一盒优质的大吉岭茶

## 大吉岭绿茶

虽然大吉岭主要生产红茶，但由于人们认为饮用绿茶有益健康并对其怀有浓厚的兴趣，所以对高品质绿茶的需求也在不断增加。大吉岭地区是现在印度唯一的绿茶生产区。

### 艾拉茶 (Ayra)

#### 特征

来自著名茶叶种植园的稀有茶叶，茶汤有些似日本煎茶，气味高雅芬芳，口味鲜美，味觉柔和

#### 冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯70℃的水，泡制3分钟



#### 饮用建议

● 不加牛奶，在一天中的任何时间都可作为助消化或提神饮料饮用

## 杜阿尔斯 (DOOARS)

杜阿尔斯是阿萨姆西部的一个小省，其茶叶生长缓慢，茶汤色暗而味浓，与阿萨姆茶相比特征不鲜明。杜阿尔斯茶是非常好的白天用茶，很适合于早上饮用或作为午茶饮用。

### 好望角茶 (Good Hope)

#### 特征

茶叶新鲜，呈花状，茶汤色泽好

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



#### 饮用建议

● 日间茶，可加少许牛奶饮用



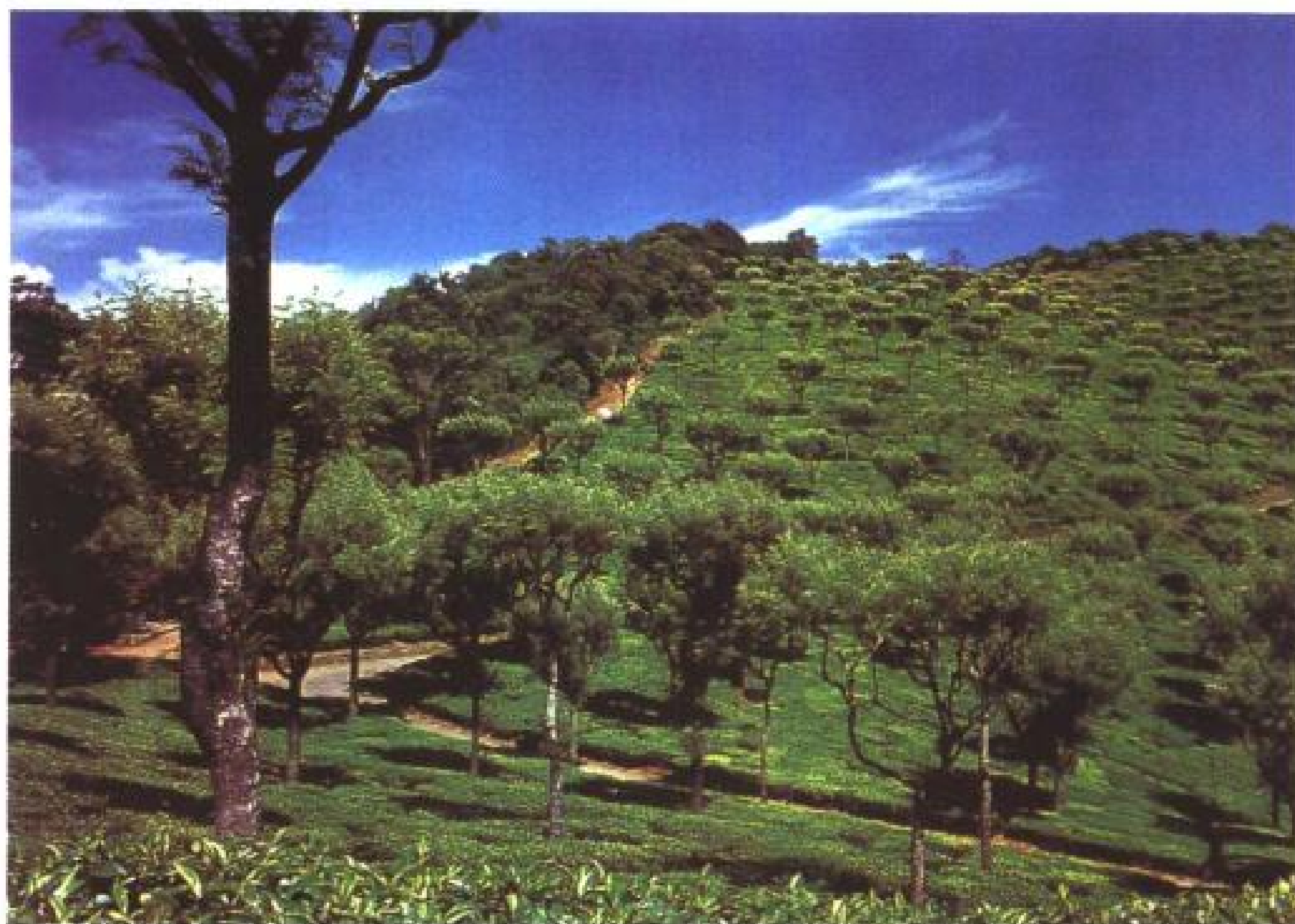
## 尼尔吉里 (NILGIRI)

尼尔吉里斯山，或称蓝山，是极其美丽的山脉，从印度的另一个茶叶种植区——克拉腊 (Kerala) 邦到泰米尔纳德 (Tamil Nadu) 邦，延伸于印度的西南端。在山脉和山脚间，是绵延起伏的牧场和茂密的森林，成群大象漫步其间。尼尔吉里地区的茶叶工业建立于1840年，当时约翰·奥克特洛尼 (John Ouchterloney R. E.) 上尉在尼尔吉里斯山下进行查勘时，发现了这一片小河和溪流交错的原始森林，在这海拔约1370米之处，年降雨量约为203厘米，非常适合于茶叶和咖啡的种植。于是奥克特洛尼的兄弟詹姆斯来到这里栽种了茶树，引进了劳动力，带来了食物，开始了茶叶生产。著名的高山旅游胜地乌塔卡蒙德 (Ootacamund) 就坐落在这里，当地种植者及一年四季不断的旅游者深情地称其为“乌蒂” (Ooty)。

今天，这里大约有250平方公里的茶树生长在海拔300~1830米的桉树、柏树和蓝胶树林中，茶叶年产量为61729.5吨，该地区已成为继阿萨姆之后印度第二大茶叶生产区。



尼尔吉里王后号正穿过格兰得勒茶叶种植园



具有遮荫树和灌木丛边界的典型的尼尔吉里茶林

这里每个高原、斜坡和山坡都栽种了茶树，全年都有茶叶收获。由于大多数种植园一年有两次雨季，所以一年有两季主要的茶叶采摘期，4、5月份采摘的茶约占全年总量的25%，9、10月份约占35%~40%。进一步的采摘全年都可进行。当地的地形和气候条件，使得出产的茶叶具有独特的风味。

尼尔吉里生产的茶叶风味高雅，茶汤透亮，味浓、润滑、甘醇。由于其味道浓厚，与较清淡的茶叶拼配非常理想。

### 南萨奇茶 (Nunsuch)

#### 特征

大叶茶·茶汤红亮·味浓·具水果香味

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水·泡制3~4分钟



#### 饮用建议



加入牛奶·全天都可饮用



## 种植园推荐

Chamraj, Corsley,  
Havukal, Pascoes  
Woodlands, Tigerhill,  
Tungmullay。

## 特拉伊 (TERAI)

特拉伊茶种植在大吉岭以南的平原，此茶茶汤色泽红明，口味香浓，常用于制作拼配茶。

### 奥得茶 (Ord)

#### 特征

茶叶白毫显露，茶汤味浓，呈紫铜色

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



#### 饮用建议



加入牛奶，作为  
早茶饮用

## 特拉万科 (TRAVANCORE)

特拉万科与斯里兰卡处于相同的纬度，所产茶叶与斯里兰卡茶具有相同特点，但也带有北印度的风味。

### 高海拔种植茶 (Highgrown)

#### 特征

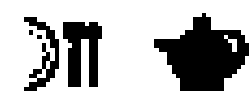
茶汤呈铜色，口味浓厚，醇和，略带闷味

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



#### 饮用建议



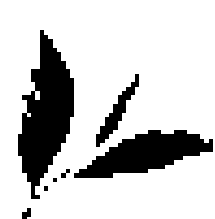
加少许牛奶，作  
为早餐茶饮用



## 南印度茶

来自印度其他南部地区如克拉腊、马德拉斯 (Madras)、迈索尔 (Mysore) 的茶叶在市场上一般当作特拉万科茶出售。印度茶叶委员会仅推广作为特种、自饮茶的大吉岭茶、阿萨姆茶以及尼尔吉里茶。所有的南印度茶叶生产区都坐落在山区，约由40 000个小农场组成，茶叶的年产量达192 904.6吨，其中25%用于出口。





## 斯里兰卡 (SRI LANKA)

来自岛上海拔最高地域的茶叶被誉为斯里兰卡茶中的“香槟”

在19世纪60年代以前，斯里兰卡主要生产咖啡。但在1869年，咖啡锈病 (*Hemileia vastatrix*) 引起大多数咖啡树死亡，为了逃脱毁灭性的灾难，庄园主们必须栽种其他植物以使种植园中的植物多样化。鲁勒勘德拉 (Loolecondera) 庄园的庄园主们自19世纪50年代后期以来就一直对茶很感兴趣，他们于1866年挑选新来的苏格兰人詹姆斯·泰勒 (James Taylor) 来掌管1867年在76 890平方米土地上的首次茶树种子的播种。泰勒掌握了印度北部茶叶栽培方面的基础知识，并在茶叶生产方面做了些开创性的试验，他用平房的阳台作工厂，在桌上进行手工捻茶，把发

酵后的叶子置于金属丝制成的托盘中，放在粘土制成的炉子上用炭火进行烘焙。他加工的首批茶叶在



当地销售，被评价为味道鲜美。到1872年，泰勒拥有了一个装备完善的工厂：1873年他的首批优质茶在伦敦拍卖行卖到了很高的价格。泰勒以其努力和决心，为斯里兰卡早期茶叶种植业的成功作出了巨大贡献。1873~1880年，斯里兰卡的茶叶产量由10.4千克上升到81.3吨，1890年，达到22 899.8吨。



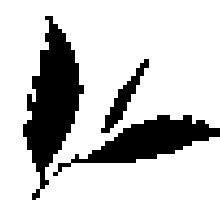
采茶者正将茶叶采摘入背篓中

大多数斯里兰卡茶种植园位于西南部海拔900~2 400米的两个地区，到达科伦坡 (Colombo) 以南，进入南端的加勒 (Galle) 行政区。在高温、潮湿的平原和山脚，茶树每七八天发一次芽，一年四季都有茶叶采摘。最优质的茶叶采摘期在东部地区为7月底到8月底，西部地区为2月初至3月中旬。

1971年以前，斯里兰卡岛上80%以上的茶叶种植园归英国公司所有和经营。1971年斯里兰卡政府推行了土地改革政策，使大多数种植园 (种植园也种植橡胶和可可用于出口) 为国家所有，剩下的1/3在私人手中。自1990年以来，斯里兰卡对茶叶工业发展计划进行了调整，把私有公司 (包括本国和外国的公司) 纳入国有种植园的管理机构。政府保留所有权的长远目的是为了使私有公司能承担大多数经济责任，利于对种植园的管理。

过去几年太多的政治、工业和经济问题使得斯里兰卡从世界上最大的茶叶生产国之一降至1993年的第八位，生产者们必须对生产方法、生产区的分布和出口市场作出新





的抉择。虽然斯里兰卡茶的最大消费国曾经是英国，但现在几乎70%的茶叶销往俄罗斯、中东和北非。阿拉伯人过去一直对传统茶叶怀有偏爱，但是那里的消费者逐渐爱好欧洲口味的茶叶，对袋泡茶叶的需求正不断增加。许多人认为斯里兰卡的优秀传统茶叶是世界上最好的茶叶之一，不适合于制成袋泡茶。1993年斯里兰卡的CTC茶叶的产量仅占总产量的3%，茶叶生产者们不得不考虑是否应该调整产业结构，转而生产CTC茶叶，以赢得更为广阔的市场。一些制造商认为传统茶叶无论如何都有其市场，另一些制造商则认为生产CTC茶叶将是最好的发展方向。茶叶的各种包装形式也在不断涌现，目前采用的包装有小香袋、纸板箱、芦苇器皿、包装篮、软木盒、听头、茶叶罐等，为这些包装的茶叶寻找新的顾客是当前迫切的任务。含100%斯里兰卡茶的产品现采用的是斯里兰卡茶叶委员会规定的狮子标志，它是斯里兰卡优质茶叶产地和质量的保证。

斯里兰卡最优质的茶叶主要产于海拔1200米以上的茶树林。在那里，茶树在比较潮湿和寒冷的气候条件下生长较为缓慢，而且由于茶树栽种地的坡度较陡，茶叶采摘也变得相当困难。



斯里兰卡茶的狮子标志

斯里兰卡有6个主要的茶叶生产区：加勒 (Galle)，位于斯里兰卡南部；拉特纳普拉 (Ratnapura)，在首都科伦坡以东55公里处；康提 (Kandy)，位于古都附近低海拔地区；努沃勒埃利耶 (Nuwara Eliya)，地处海拔最高的地区，生产斯里兰卡最优质的茶叶；丁比拉 (Dimbula)，处于中部山区的西部；乌沃 (Uva)，位于丁比拉东面。

每个茶叶生产区生产的茶叶都具有各自特有的色、香、味。生长于450~550米低海拔的茶叶具有较高的品质、良好的色泽、浓厚的口味，但与生长于高海拔的茶叶相比，缺乏具有特色的风味和鲜爽香醇的口感，常以拼配茶形式使用。生长于550~1060米中海拔高度的茶叶，口味醇厚、色泽鲜丽。生长于1060~2300米高海拔的茶叶是斯里兰卡最好的茶叶，茶汤色泽金黄，味道浓厚。所有的斯里兰卡红茶均适于加入一些牛奶后饮用，味道极佳。除生产优质红茶之外，一些种植园也生产银毫白茶，茶汤呈清澈的淡黄色，适于不加牛奶饮用。

### 丁比拉 (DIMBULA)

像努沃勒埃利耶一样，丁比拉的8、9月份是大雨，滂沱的雨季和干燥的1、2月份生产的茶叶质量最佳。丁比拉茶因其茶汤浓厚、香味馥郁而闻名于世。

#### 种植园推荐

Diyagama, Loinorn, Pettiagalla, Redalla, Somerset, Strathspey, Theresia。

#### 肯尼尔渥斯茶 (Kenilworth)

##### 特征

茶叶外形紧秀，呈长条状，茶汤浓厚，味道高雅，具芬芳香味

##### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



饮用建议

加牛奶作为  
午茶饮用





加勒 (GALLE)

加勒位于斯里兰卡南部，专门生产花橙黄白毫和橙黄白毫，外形大小均匀，茶汤呈金黄琥珀色，气味芬芳，口感纯正、醇和、鲜爽。

艾伦山谷茶  
(Allen Valley)

特征  
外形紧秀，茶汤醇滑，芳香

冲泡提示  
1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



饮用建议  
加入牛奶，作为  
午茶饮用

德渥尼亚茶 (Devonia)

特征  
精制茶叶，茶汤呈美丽的金黄色，具淡淡的香味

冲泡提示  
1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



饮用建议  
加入牛奶，作为  
午茶饮用，品  
味极佳



## 加拉波达茶 (Galaboda)

### 特征

叶形匀称，茶汤色感好、香味浓，口味浓厚甘醇

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



### 饮用建议



加入牛奶，全天均可饮用

## 种植园推荐

Berubeula。



斯里兰卡采茶者

## 努沃勒埃利耶 (NUWARA ELIYA)

生长于斯里兰卡岛上海拔最高的茶叶通常被誉为斯里兰卡茶中的“香槟”。这一地区一年四季都产茶叶，但1、2月份采摘的茶叶质量最优，茶汤口味浓厚、润滑，色泽金黄、明亮，气味淡雅芬芳。

## 努沃勒埃利耶种植园茶

### 特征

茶汤明亮，味浓，芬芳

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



### 饮用建议



加入牛奶，适于任何时间饮用

## 种植园推荐

Gastotte，Lovers Leap，Tommagong。



## 拉特纳普拉 (RATNAPURA)

拉特纳普拉生产低海拔的茶叶，主要用于制成拼配茶，但加点牛奶单独饮用也具有较好的风味。

### 拉特纳普拉茶

#### 特征

长叶茶，茶汤微甜，芳香，口感柔滑

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



#### 饮用建议



加入牛奶，作为  
午茶饮用

## 乌沃(UVA)

乌沃位于斯里兰卡中部山脉的东坡上，生产的茶叶浓郁甘醇，享誉世界。7月至9月间采摘的茶叶为最优质茶叶，这一期间干燥的风吹过乌沃地区，使乌沃茶具有了美味和清香。

### 圣詹姆斯茶

#### 特征

茶汤铜红色，口味鲜爽，润滑，气味芬芳

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



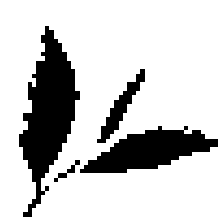
#### 饮用建议



一种早餐茶或  
日间茶，加  
牛奶饮用

### 种植园推荐

Adawatte, Aislaby, Attempettia, Blairmond, Bombagalla, Dyraaba, High Forest, Uva Highlands。



## 斯里兰卡拼配茶 (Ceylon Blends)

按照19世纪末托马斯·立顿爵士建立起来的传统，几个公司仍然销售斯里兰卡拼配茶叶，如斯里兰卡橙黄白毫或斯里兰卡BOP，有时还加上种植园的名字。优质拼配茶茶汤红亮，品味醇厚，呈铜色，风味鲜爽、浓厚。在购买预先包装好的茶叶时，为了保证能购买到100%斯里兰卡拼配茶叶，必须先认准斯里兰卡茶叶委员会的标记。



一棵生长茂盛的茶树





远 东





## 中国 (CHINA)

世界上优质茶叶生产区域最广，仍然采用手工制作茶叶的国家

中国茶叶的商品化栽培始于公元前，过去中国商人能辨认8 000种以上不同的茶叶——根据生产的5种不同方法、生产的两级品质、4种不同的级别和200个地域名称而进行分类。茶树栽种在农民的家庭小农场中。在19世纪后期之前，茶树栽培一直采用同样的方法：10月份采集种子，种子在春天开始萌芽，然后在翌年雨季进行移植，以一定行距使茶树栽种成行；较大的种植园规划在山坡的北面或东面，并且在茶树林中播种黍和小麦，以给茶树遮荫；在寒冷的冬天，则给茶树绑上稻草以防止冻伤。中国古代谚语说得好：“高山出好茶”，这是非常正确的，但这并没有阻止中国人广



国测批准号：(2001)076号





中国17世纪茶叶的手工炒制

泛栽种茶树，甚至在繁华城镇的郊区和极其偏远的地方。

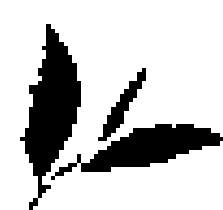
罗伯特·福钧 (Robert Fortune) 在他1852年出版的《茶叶之国——中国游记》一书中对茶叶的加工过程进行了详细描述：

“茶叶收获季节，天气干燥，在每座小山上都可以看见一些家庭小组正忙于采摘茶叶……干燥锅和炉是铁制的，呈圆形，锅底很浅，实际上，当地居民也普遍用它们来做饭。

当暖空气在锅下的烟道中开始循环后，锅很快就变热了。这时从篮子中取出一定量的茶叶投进锅中，翻转、抖动，叶子立即受热，大约持续5分钟，此时叶子失去其鲜嫩的色泽，开始软化而变得柔顺。然后把它们取出，置于桌上，桌子上部由劈开的竹子制成……三四个人围坐在桌旁，茶叶堆被分成很多份，每人抓上一大把茶叶，这样捻茶就开始了……”

20世纪七十年代末期，茶叶生产逐渐开始复苏，茶叶工业合理化改革后，大多数工厂也采用机械化取代了古老的手工制茶方法。然而在有些地方，仍然保留着熟练的手工制茶。

今天，中国有19个省、自治区栽种茶树，它们是安



徽、福建、甘肃、广东、贵州、海南、河南、湖北、湖南、江苏、江西、陕西、山东、四川、云南、浙江、西藏、广西和台湾，其中最重要的省份是浙江、湖南、四川、福建和安徽。中国的茶叶生产实行国家统一管理，对于负责具体茶叶的生产和销售的公司、机构和行政部门，在包装袋上都作了详细说明。

中国的国有工厂每年生产高品质的红茶、乌龙茶和绿茶，通常这些茶叶被拼配起来制成标准级茶叶。一些标准级茶叶具有极高的品质，大部分用于出口。每年生产的绿茶约80%用于供应国内市场，大多数红茶和乌龙茶用于供应国外市场，并且通过茶叶公司直接进行交易而不是通过拍卖方式。



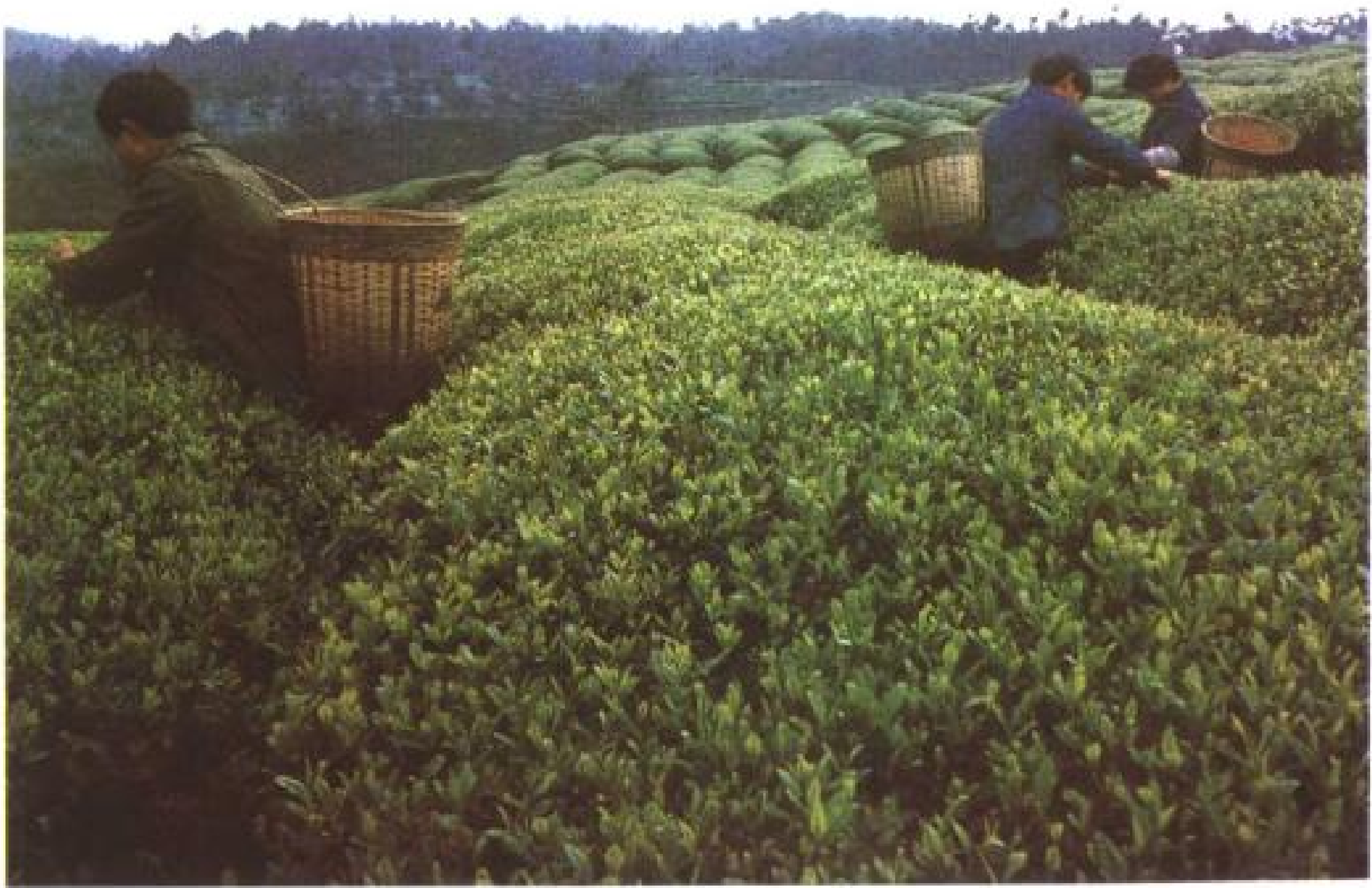
烘焙之前把叶子分开

中国第一茬茶叶的采摘期为4月中旬至5月中旬。这一茬茶叶被认为具有最好的品质，大约占全年总产量的55%。第二茬茶叶采摘期为初夏，在一些地区初秋也采摘茶叶。

中国茶叶通常不以种植园的名称出售，而是以表示加工方式和品质的名称出售。许多世纪以来，由于用来命名茶叶的福建话、广东话和普通话混合在一起，所以茶名常易引起混淆。每个省每个茶种都有自己的名字、拼写和发音，结果，看上去或听起来完全不同的茶名却经常表示同一种茶。即使采用普通话，也存在一茶多名的问题，包括它的主名、历史或传说名、地理名。

除了特定的名称以外，每种上市销售的茶叶还带有一个级别数字，用以表示茶叶符合规定的标准。这意味着茶叶购买前无需事先品尝，并且购买者也能获得如果茶叶不能达到规定的标准就不能出售的保证。



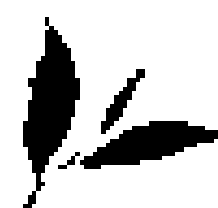


四川省的一个茶叶种植园

茶叶鉴赏家们最近发现了数量惊人的中国茶叶品种和风味，并极为赏识它们的高品质，因而对中国茶叶兴趣日益增加，从而推动了中国茶叶的出口，出口量由1989年的151 016吨上升到20世纪90年代的225 973.6吨。茶叶是中国继丝绸和谷物之后的第三大出口商品，其最大市场包括摩洛哥、美国、突尼斯、波兰、独联体国家和英国。在美国，中国茶叶的销售量稳步增长，稀有的中国茶叶上了邮购名录，同时也通过零售商店进行销售，这些零售商店不仅能提供红茶和乌龙茶，也能提供更为稀有的白茶如银



安溪(Anxi) 一个工厂正在拣选茶叶



针，绿茶如天台云雾茶、高级龙井茶，好几种茉莉花茶以及紧压茶如沱茶和普洱茶。普洱茶由于其药用性质而受欢迎，它非常适合于治疗腹泻、消化不良和胆固醇偏高。乌龙茶是一种半发酵茶，常以几种不同的形式销售，包括碗形、饼状和球状(见154页、155页)。

台湾在300年以前开始栽种茶树，茶树种子来自福建省

中国白茶

白牡丹特级茶

这种稀有的白茶是由初春采摘的尚未开展的小芽和嫩叶制成的，当小芽和叶子萎凋、干燥后，它们如同带有小叶的一束束小白花

特征

这种白茶产自福建省。茶汤清淡明亮，香味清新，口感滑爽醇和

冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯85℃的水，泡制7分钟



饮用建议




不加牛奶或糖，餐后作为有助健康的助消化饮料，或作为清淡的午茶饮用

银针

这种茶也产自福建省，是由被覆银白色毛的幼嫩新芽制成。由于其表面呈银色，所以这种白茶有时也冠以银针白毫、中国白茶或福建白茶等茶名销售

特征

这是一种精美的白茶。外形看起来酷似银针，一年之中仅能采摘2天，而且完全是依靠手工进行加工，因此非常精美和昂贵

冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯85℃的水，泡制15分钟



饮用建议




不加牛奶或糖，作为提神的助消化饮料，全天均可单独饮用

150





并栽种在台湾的北部地区。现在，大多数茶叶都产于北部附近地区。台湾的种植园位于海拔300米以下，温度范围为13℃~28℃。从4月到12月，茶树有5次萌芽，最优质的茶叶采摘期为5月末到8月中旬。几乎所有的台湾茶都为乌龙茶，偶尔也有半发酵的包种茶。大多数包种茶是作为茉莉花茶和其他花茶的原料茶。

中国绿茶

**珍眉**  
**(Chun Mei, Zhenmei, Precious Eyebrows)**

因叶子加工处理后呈眉状而得名。采用特定的温度以及合适的炒揉时间，使其成为“眉毛”状，需要极高的技巧

**特征**  
 外形紧长匀齐，呈翠绿色。茶汤清亮，微黄，口感爽醇。多年来在外国消费者中深受欢迎

**冲泡提示**  
 2茶匙茶叶加入将近1杯98℃的水，泡制3~4分钟



**饮用建议**  
  
 单独饮用或加入薄荷，是一种提神的全大均可饮用的茶

**珠茶**  
**(Zhucha, Pearl Tea)**

茶名来源于卷成紧密状的珠形，很似球状火药的样子，大多数中国珠茶产于浙江省的平水及周围地区

**特征**  
 小珠在热水中张开，产生的茶汤浓厚、醇和，呈黄绿色

**冲泡提示**  
 1~2茶匙茶叶加入将近1杯98℃~100℃的水，泡制3~4分钟



**饮用建议**  
   
 在下午或晚上单独饮用，或者制成冰茶（像在摩洛哥那样），加入柠檬和糖或薄荷和糖作为调料



龙井

(LongJing, Dragon's Well)

这种著名的茶叶产于浙江省西湖以西的一个叫龙井的小山村。在国际质量评选协会1988年的会议上，该茶获得了金棕榈奖

特征

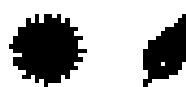
龙井茶曾被茶圣陆羽提及，该茶因其扁平、鲜嫩的绿玉色叶子以及芬芳的香味、鲜醇的口味而闻名，茶汤绿黄清澈，并具有微甜的余味

冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯90℃~95℃的水，泡制3分钟



饮用建议



作为提神饮料，全天都可单独饮用，或正餐后作为助消化饮料饮用

碧螺春

(Biluochun, Green Snail Spring)

这种珍稀茶叶因其外形似螺壳而闻名海内外。茶树生长在桃树、李树和杏树中间，因此其幼叶吸收了这些水果花的香味。采茶者仅采摘每个新芽和第一片叶子

特征

被覆有翠绿银毫的叶子和芽通过手工搓揉成螺旋形，茶汤呈黄绿色，具独特的清澈、鲜美、微甜的风味

冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯80℃~85℃的水，泡制3~4分钟

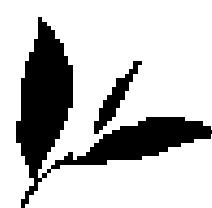


饮用建议



在很特殊的场合单独饮用，不仅因为其价格高，而且因为其品质出众





### 信阳毛尖

河南省多山的信阳地区潮湿、多云的气候，使得其生产的茶叶清香并具淡淡的回味。手工捻茶很具技巧性

#### 特征

外形呈纤细、整齐条状，茶汤香味清新、口感鲜爽，呈橙绿色

#### 冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯85℃的水，泡制3分钟



#### 饮用建议



一种特殊场合饮用的绿茶，不加牛奶或糖饮用

### 太平猴魁

这是一种最好的安徽绿茶。虽然不是正式的花茶，但当茶树舒展新叶时，其叶子就吸收了千万朵野生兰花的香味。茶叶赢得1915年巴拿马太平洋国际博览会金奖，因此而蜚声海内外

#### 特征

外形暗绿、毫显、芽挺，在热水中展开后叶底嫩绿黄亮，具有芬芳的兰花香味

#### 冲泡提示

2茶匙茶叶加入将近1杯90℃的水，泡制3分钟



#### 饮用建议



一种淡雅的午茶，不加牛奶或糖饮用

### 其他中国绿茶推荐

东阳东白、广东茶、狗牯脑、黄山毛峰、恩施玉露、安化松针、熙春茶、白毫、都匀毛尖、六安瓜片。



## 中国乌龙茶

### 凤凰单枞

(Fenghuang Dancong,  
Fenghuang Select)

制成这种茶叶的叶子采摘自高大、树干笔直的茶树，需使用梯子进行采摘。当地人在小茶壶中把茶叶泡成浓茶，泡第一遍茶时，茶叶仅泡制1分钟，泡第二遍时，为3分钟，而第三遍则为5分钟

#### 特征

金黄色花条形的叶子在水中变成绿色，叶子边缘呈红棕色。茶汤呈橙黄色，泡制的第一遍茶汤味道很浓，而第二遍茶汤却芳香甜醇

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯98℃的水，泡制5~7分钟



#### 饮用建议



一种品味极佳的精制茶，在晚上饮用

### 水仙

(Shuixian, Water Sprite)

生产水仙的茶树高大，叶片大，树干少分叉，叶子色深，芽饱满呈黄绿色，并披覆有毫。在福建省，它们既用来制成乌龙茶，也可用来制成白茶、红茶

#### 特征

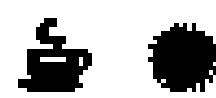
外形相壮，呈蜻蜓头形。茶汤明亮，呈橙红色，茶味浓醇馥郁

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯98℃的水，泡制5~7分钟



#### 饮用建议



不加牛奶或糖，早上或全天饮用





## 铁观音

(Tieguanyin, Tea of the Iron Goddess of Mercy)

这一特种名茶也产自福建省。茶名源于一个有趣的故事：有个农夫梦见一位仁慈的铁铸观音要他去查看她寺庙后面的山洞，农夫发现那里仅有一棵茶树苗，于是就细心培育，培植出的茶叶就叫铁观音。铁观音是最受中国人喜欢的茶叶之一

### 特征

粗大、掌形的叶子在沸水中展开，显出绿叶红镶边的叶子，茶汤浓醇、芳香，呈棕黄色

### 冲泡提示

放1茶匙茶叶于壶中，倒入98℃的水，接着立即倒掉水，待茶叶稍息，然后再把沸水倒入茶壶，泡制约3~5分钟。这种茶叶可以重复冲泡几次



### 饮用建议



特别场合饮用的特殊茶叶，不加牛奶和糖单独饮用



## 包种茶

(Pao Zhong, Baozhong)

这种半发酵茶起源于福建省，后来生产方法传到了台湾省

### 特征

茶叶呈条形，色泽黄绿带暗，茶汤清澈，呈琥珀色，鲜爽、甘醇

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制5~7分钟



### 饮用建议



不加牛奶，作为午茶或晚茶饮用

## 其他中国乌龙茶推荐

福建乌龙茶、大红袍茶、闽北水仙、武夷岩茶、台湾冻顶乌龙。

## 中国红茶



评茶者正在祁门评茶室工作



祁门茶树丛

### 祁门工夫红茶

1915年祁门茶在巴拿马太平洋国际博览会上获得金奖。它种植于安徽省，是一种“工夫茶”，由于为生产这种条形红茶而不能弄碎的确花费工夫而得名

#### 特征

这种细紧的红茶叶冲泡出的茶汤红艳，味醇厚，带有甜醇的花香

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制5~7分钟



#### 饮用建议



不加牛奶或糖，  
可伴随微辣食物  
和作为助消化饮  
料饮用，口味极  
佳，是一种精美  
的晚茶



## 祁门毛峰

毛峰意思为“毫尖”，表示较标准的祁门茶叶及更为精致的条状手捻茶叶

### 特征

最珍贵的祁门茶叶具有精心加工的漂亮的叶子，茶汤口味细腻、醇厚

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制5~7分钟



### 饮用建议



一种晚茶或午茶，伴随清淡食物饮用

## 正山小种

这种烟熏小种茶是福建省的特产，青叶经萎凋、揉捻、发酵完成后，再用带有松柴余烟的炭火烘干

### 特征

外形呈黑色条状，茶汤具有明显的松烟味，呈深红色

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制5~7分钟



### 饮用建议



不加或加少许牛奶，与西式早餐和鱼能很好地搭配饮用

## 其他中国小种茶推荐

沙县小种、邵武小种。



**九曲乌龙(黑乌龙)**  
**(Black Dragon)**

茶名源于产茶的地区——九曲溪，这是一种全发酵的工夫红茶，但由于它的名字，有时会被错误地标上乌龙茶

**特征**

茶叶精美，紧密弯曲，茶汤呈铜红色，具芳醇、清雅的风味

**冲泡提示**

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制5~7分钟



**饮用建议**



不加牛奶，作为  
午茶或晚茶饮用

**川红**

中国红茶中的一个品种，因产于四川省而命名。其他类似的以产地所处的省份名进行命名的红茶还包括广东红茶、海南红茶、湖南红茶和福建红茶等

**特征**

叶子具精美的毫尖，茶汤呈红浓色，香味醇和，口感滑爽、甘醇，具花香味

**冲泡提示**

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制5~7分钟

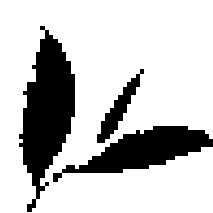


**饮用建议**



一种午茶，不加  
牛奶饮用





## 滇红

云南作为一个茶叶生产省份已有1700多年的历史，茶树被认为是该地区土生土长的植物。生产滇红的茶树树高，芽叶肥大而柔软

### 特征

黑色条形芽有大量金色毫尖，茶汤浓烈醇厚，气味芬芳

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制5~7分钟



### 饮用建议



加入牛奶，非常适合于作为早餐茶或午茶饮用

## 中国紧压茶

### 团茶 (Tea Balls)

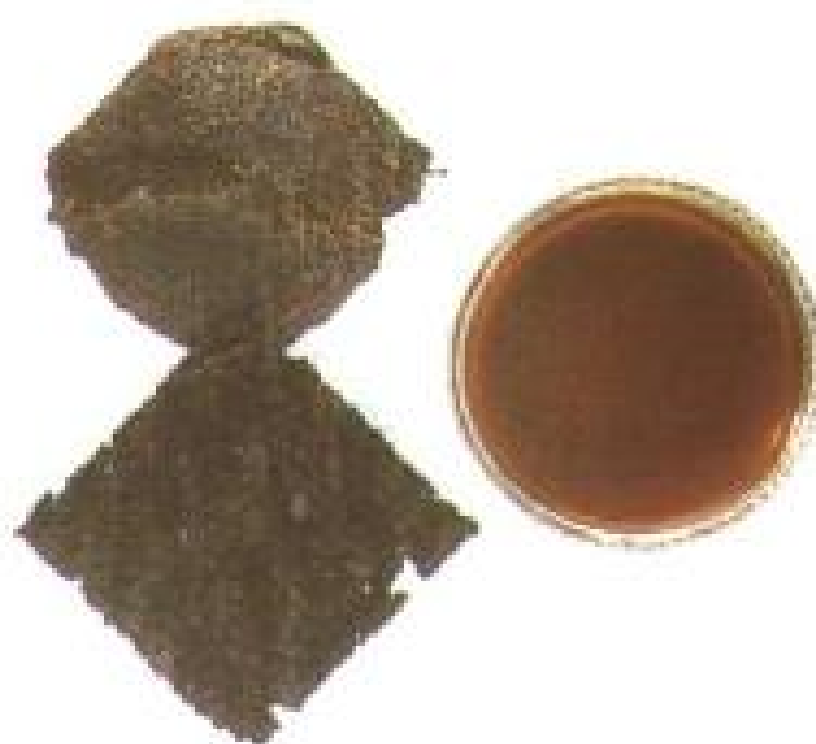
茶球被做成不同的大小，最小的约为乒乓球大小

### 特征

小茶球具有闷熟味

### 冲泡提示

每个茶球用5杯水，在沸水中泡制5~7分钟



### 饮用建议



不加牛奶，在任何时间，特别是餐后作为清淡的提神饮料饮用

## 其他中国红茶推荐

安化红茶、宁州红茶、坦洋工夫。



团茶



## 沱茶

源自云南省，形状似鸟巢，是通过一定的模具把叶子挤压而制成的

### 特征

看上去像小鸟巢，具有与其他普洱茶相同的浓厚醇和的口味

### 冲泡提示

每杯打碎将近1茶匙茶叶，在沸水中泡制5分钟，再过滤入茶杯



### 饮用建议

● 不加牛奶，餐后或全天任何时候均可作为助消化饮料饮用

## 砖茶

砖茶的制作目的是便于携带和保存。它是通过砖型模具，将红茶末蒸熟后紧压、烘焙而制成

### 特征

不具特殊品质的茶，但比精美的口味更具奇特的价值

### 冲泡提示

每杯茶加入将近1茶匙茶叶，沸水中泡制3~4分钟，再过滤入茶杯



### 饮用建议

● 加或不加牛奶，全天均可饮用



红砖茶





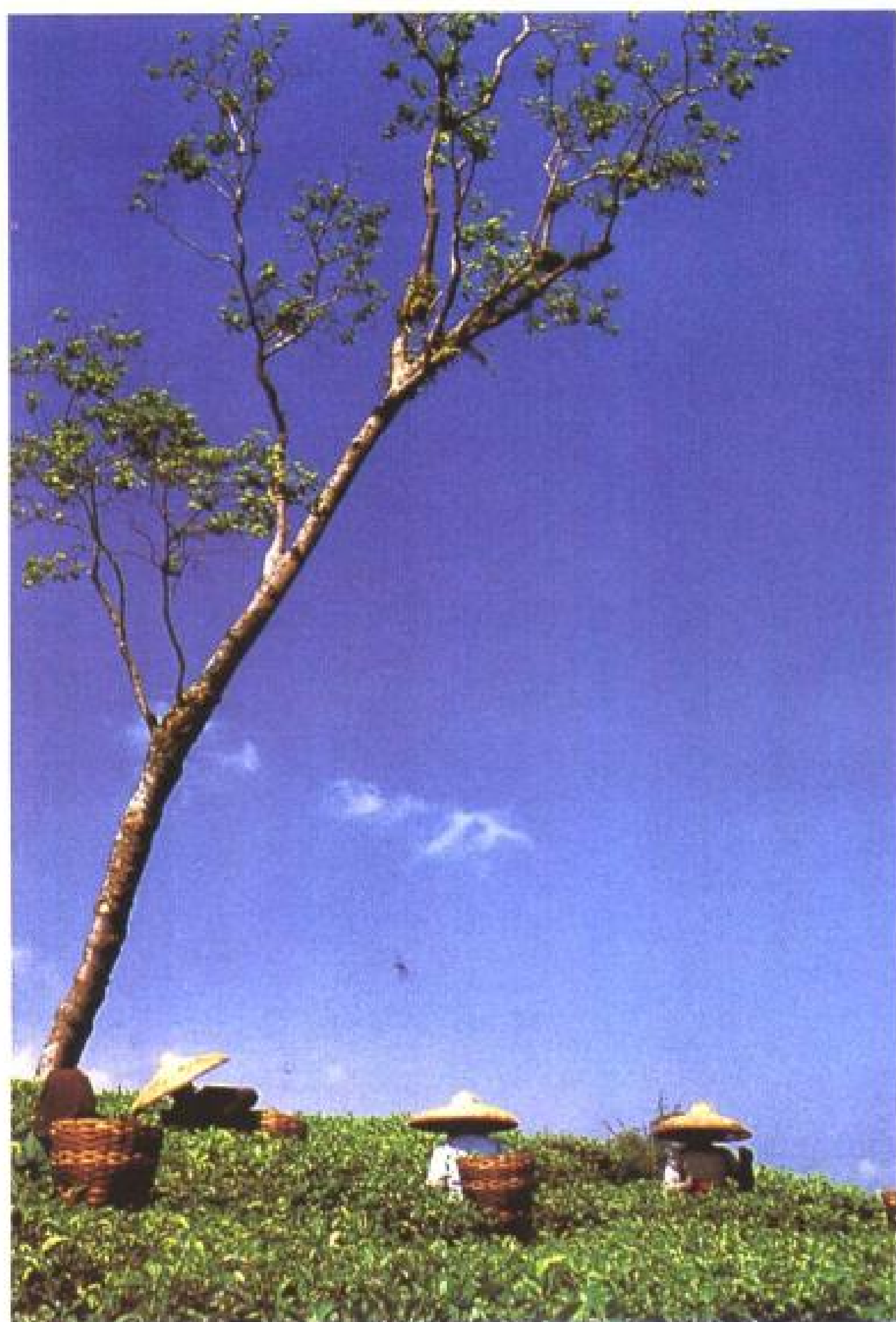
## 印度尼西亚 (INDONESIA)

色淡而味美的茶叶

**印** 度尼西亚是位于南中国海和太平洋的自由岛国，其岛屿组成链状，从临近马来西亚延伸到临近巴布亚新几内亚。爪哇岛 (Java) 和苏门答腊岛 (Sumatra) 是印度尼西亚最大的两个岛屿，主要的茶叶种植园就位于这两个岛上。17世纪早期，荷兰人就通过爪哇岛与中国进行各种商品贸易，包括茶叶。荷兰的东印度公司于18世纪初期在岛上建立起了第一个茶叶种植园。开始他们使用的茶树种子来自中国，但中国茶在这里生长得并不茂盛，所以他们后来栽种的是来自印度的阿萨姆茶，阿萨姆茶后来又被引种到苏门答腊岛。在最近几年苏拉维西岛 (Sulawesi Island) 也开始种植茶树。在第二次世界大战以前，印度尼西亚红茶和印度红茶及斯里兰卡红茶一道，占据了欧洲和英国市场。然而战争使印度尼西亚工业遭到严重破坏，直到1984年开始实行经济复苏计划前，茶叶产量一直都很低。这之后，印度尼西亚成立了茶叶委员会，对茶叶工



此图仅作示意说明印度尼西亚茶叶生产地区分布



印度尼西亚爪哇岛的采茶者

业进行了结构调整，工厂进行了整修，采用高产的无性系茶树对种植园进行了更新，改善了交通条件，从而提高了茶叶产量。

过去，印度尼西亚只生产传统红茶，但随着袋泡茶的需求不断增加，生产者开始转而生产CTC茶。印度尼西亚现有工厂16个，年产茶叶超过16 534.7吨，其中大多数用于出口。由于逐渐认识到饮用绿茶有益健康以及绿茶具有更广泛的国际市场，印度尼西亚于1988年引进了绿茶的生产技术，预计在未来几年绿茶产量将不断增加。现在其大多数绿茶中都掺入茉莉花，再加工成茉莉花茶，主要用于供应国内市场，其包装多为纸盒装或瓶装，作为软饮料饮用。



在爪哇岛，茶树种植面积约为137平方公里，而苏门答腊岛和其他岛屿的总共栽种面积为597平方公里。由于气候干燥、温暖，茶树一年四季都萌芽，但最优质茶叶的采摘期为7、8、9三个月。印度尼西亚现在生产的茶叶大约60%为绿茶，40%为红茶。大多数红茶通过雅加达 (Jakarta) 拍卖会销售到国外。英国、美国、荷兰、澳大利亚、中东、德国、巴基斯坦、新加坡和日本一直都是印度尼西亚茶叶的传统市场，然而最近它也开始销往独联体国家和波兰。在过去的8~10年间，印度尼西亚茶叶出口量稳步上升，1984年仅为93 696.4吨，而1992年增加到了132 277.2吨，估计占世界茶叶出口总量的12%。

印度尼西亚茶色淡而味美。市场上销售的大多为袋泡拼配茶叶或包装好的散装茶叶，仅有一两个种植园出售纯的、自泡自饮的茶叶。

### 古南·罗莎茶 (Gunung Rosa)

#### 特征

一种大叶茶，茶汤红亮，淡而略带甜味，风味极佳，不像一些高海拔种植的斯里兰卡茶叶

#### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



#### 饮用建议



加或不加牛奶，  
或加柠檬饮用，  
喝茶时间饮用  
品味极佳



## 塔隆茶 (Taloan)

### 特征

来自爪哇岛漂亮的整叶茶，具大量金色毫尖，茶汤芳香，风味浓强

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



### 饮用建议



和传统的午茶食物配合饮用，是一种很好的喝茶时间饮用的茶

## 巴·布通茶 (Bah Butong)

### 特征

来自苏门答腊的碎叶茶，茶汤浓厚，色深

### 冲泡提示

1茶匙茶叶加入将近1杯95℃的水，泡制3~4分钟



### 饮用建议



一种早餐茶，加牛奶饮用

## 日本 (JAPAN)

绿色一望无垠·绿浪错落起伏·茶林宛如一幅风景画

**据** 日本史学记载，日本第一粒茶树种子是由僧人最澄从中国带回的，栽种于公元805年。据说一些种子送给了拇尾高山寺的住持，一些茶树移栽到宇治市，那里的土壤特别适于种植茶叶。至今，来自宇治市的茶叶一直被认为是日本最好的茶叶。大约在同一时期，日本在朝日、康巴亚、京极、山梨和宇蒙建立了5个主要的种植园，这些茶园现在仍然存在。

日本茶叶种植园与世界其他地方的种植园很不相同，其茶林是成片种植的，排列成长条形，而不是被分



此图仅作示意说明日本茶叶生产地区分布



日本茶叶种植园的机械采摘

隔开，只见绿色一望无垠，绿浪错落起伏，宛若一幅风景画，给人留下深刻的印象。茶丛上部表面是弧形的，采茶者就是从这些长而有规划的采摘面上摘取新芽和叶子的。

第二次世界大战后，日本的茶树栽种面积不断扩大，主要生产区为静冈县、鹿儿岛县、三重县、奈良县、京都县(宇治附近)、佐贺县、福冈县和埼玉县。爱知县的西尾以粉末茶而闻名。

日本的种植园大多建立在山上，靠近小河、小溪和湖泊，气候温暖，降雨量丰富，常有浓雾和大露。大约有600 000户农户栽种茶树，栽种面积为600平方公里，产量约为110 231吨。茶叶在4月底开始采摘，并通过手工或形状似理发剪的机械剪进行，采摘后的茶叶被运到工厂，在那里根据不同类型的茶叶采用不同的步骤进行加工。所有的日本茶都是绿茶。





为使叶子产生良好的风味而对茶树进行遮荫

### 绿茶种类

玉露茶是日本最好的茶叶。要生产高品质的玉露茶，从5月份开始，茶树就必须保持90%遮荫约20天。新芽一开始形成，专门生产玉露茶的种植园或种植区就被竹席、芦苇席或帆布遮盖起来。光线减少可以使小叶片具有更高的叶绿素含量(使茶叶的绿色比正常情况下更深)和较低的茶多酚含量(使茶叶更甜、更醇和)。采收时，用手或电动理发剪似的机械剪将较软、较新鲜的叶子认真地采摘下来。茶叶被迅速运到工厂，约蒸30秒钟以保持风味和阻止发酵。接着，用热空气使茶叶变软，然后挤压、干燥直至其含水量降到原有含水量的30%左右。重复揉捻，使茶叶变成纤细暗绿色的针状，然后挑拣出茶叶柄和老叶，再干燥。

碾茶(Tencha)是一种精细切碎的茶叶，用其制作抹茶(Matcha，一种粉末茶)时，需要粉碎。生产碾茶的茶树也要栽种在90%的遮荫处。制作碾茶要求收集比用于生产玉露茶更大的叶子，用同样的方法蒸，再吹软茶叶，不需要揉捻而直接把它们烘干，以使它们保持原状，然后切成小

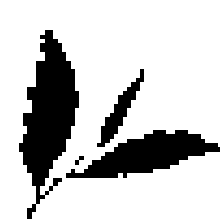


片。因为粉末绿茶只能保持很短的时间(冬天4个星期、夏天2个星期)，而碾茶易于保存，所以茶叶常以碾茶形式储存，当需要粉末茶——抹茶时，再把它们研碎。抹茶是日本传统茶仪式期间饮用的茶，它是由切碎的碾茶用石磨研成精细的粉末后制成。因为遮荫会消耗茶树的能量，而逐渐恢复则需要一段时间，所以玉露茶和碾茶一年仅采收一次。

煎茶(Sencha)是日本最流行的日常用茶。日本生产各种质量的煎茶——最好的茶叶用于特别的场合，日常生活和工作中冲泡的是一般质量的茶叶。煎茶茶树种植在全日照条件下，第一茬茶叶的采收期为4月底至5月中旬。茶叶大多数是通过机械采摘剪或采摘机器进行采摘的，但最优质的煎茶是通过手工进行采摘的。在一些地方，叶子每隔45天采收1次，一年4次，并且第一、第二茬茶叶质量最优。第一茬茶叶口味醇和，然而第二茬茶叶由于生长在强烈的阳光下，因而口味更为浓厚，含有更多的茶多酚和咖啡碱。煎茶叶子的生产加工方法与玉露茶和碾茶是相同的，首先是蒸叶，再用热空气把叶子吹软，然后干燥，揉捻成纤细的针状。

番茶(Bancha)是最低级别的煎茶。它是在从每次新芽上采摘用于生产煎茶的较幼嫩、较柔软的叶子之后，所收集的较大、较粗糙、纤维含量较高的叶子，较多在夏季采摘。日本番茶的加工过程与煎茶相同，但除叶子外，其叶茎和叶柄也用于制茶。日本番茶烘烤以后就被叫做福吉(Houji)茶。烘烤是在通常的蒸、抖松、干燥和揉捻之后进行的，然后叶子被制成楔形。梗麦茶是由日本番茶和通过煮后干燥制成的爆炒米混合而成的。

还有两种较不常见的绿茶也产于日本。康迈-达马茶(Kanmairicha-Tamayokucha)是采用中国古老的方法进行生产的，先在锅中烘烤叶子以阻止氧化，然后干燥，用手搓揉使它们形成小球。梅茶(Mecha)是用幼嫩的茶叶制成的，



在玉露茶和煎茶精制过程中，挑选幼嫩的叶子，把它们揉捻成大头针头大小的球。梅茶冲泡后，茶汤口味浓厚。

### 玉露 (Gyokuro)

这是最好的日本茶叶，是用来招待客人的首选茶。根据茶叶品质的不同，水温、冲泡时间须作相应调整

#### 特征

本茶为最精美的日本茶叶，叶子清香、平展，尖锐如艳绿色的针，是极其精制和特殊的茶叶。茶汤口感鲜爽，香气清雅。

#### 冲泡提示

冲泡3个人的饮用量时，取4茶匙茶叶，加入4大汤匙预先烧到50℃~60℃的水，泡制1.5~2分钟，然后加入更多的水进一步冲泡



#### 饮用建议



餐后在特殊场合  
或在任何时间  
作为振作精神、  
涤荡身心的  
饮料饮用

### 宇治抹茶 (Matcha Uji)

搅动热水中的这种粉末茶有助于茶的溶解，并产生被认为能增强风味的泡沫

#### 特征

高品质的抹茶产于宇治地区，这种粉末茶来自90%遮荫条件下生长的叶子，茶汤醇厚、有涩味，呈绿玉色

#### 冲泡提示

取大半茶匙粉末放入深碗中，加9茶匙预先准备好的85℃的水，用小竹帚搅动约30秒

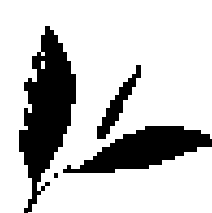


#### 饮用建议



是一种营养丰富的  
饮料，适于  
一天中的任何  
时间饮用





## 煎茶 (Sencha)

上市的煎茶的质量和价格多种多样，普通质量的煎茶是一种日常用茶，在家中和办公室中都可见到

### 特征

煎茶是大叶型的日常用茶。茶汤清亮、多泡，具经典雅致的日本风味，富含维生素C

### 冲泡提示

冲泡5人喝的量时，取4茶匙茶叶，加入1½杯预先煮到90℃的水，泡制1~1.5分钟。倒茶之前用沸水温热茶杯或茶碗



### 饮用建议

用餐时饮用，或  
作为助消化  
饮料饮用

## 番茶 (Bancha)

番茶意为“较迟采摘”，是由大而硬的叶子制成，其中还含有茎和叶柄。由于味道较淡，因此适合于小孩和病人饮用

### 特征

这种较粗糙的叶子含较少的咖啡碱和茶多酚，茶汤味道较淡，几乎很难引起人的兴趣

### 冲泡提示

冲泡5人喝的量时，取4茶匙茶叶，加入1杯预先煮到90℃的水，泡制3分钟



### 饮用建议

用餐时饮用，或  
夏天作为提神的  
冷饮料饮用

## 其他推荐品种

本山煎茶、狭山煎茶、八女煎茶。

## 福吉茶 (Houjicha)

福吉茶是1920年由京都的一个商人发明的，当时他不知道怎样处理老茶叶和多余的存货，于是就想了个办法，即在火上烘烤，这样就发明了一种具新风味的茶叶

### 特征

烘烤后的叶子呈淡棕色，茶汤也呈淡棕色，微带粗涩味

### 冲泡提示

冲泡5人用量时，取6茶匙茶叶，加入2杯95℃~100℃的水，泡制30秒



### 饮用建议



就餐时饮用，或作为一种就寝时安神的饮料饮用

## 梗麦茶 (Genmaicha)

去壳的谷粒和爆玉米给番茶增加了有趣的风味

### 特征

中等品质的茶，茶汤清淡可口，呈淡棕色，具提神功效

### 冲泡提示

冲泡1人喝的茶时，取1茶匙茶叶，加入将近1杯95℃的水，泡制1分钟



### 饮用建议



全天均可饮用，特别适合进食清淡食物时饮用

## 其他日本茶叶推荐

富士山茶、九鬼茶、嬉野茶、川奈茶。





# 其他茶叶 生产国





## 南美 (SOUTH AMERICA)



### 阿根廷 (ARGENTINA)

在阿根廷，95%的茶叶来自米歇斯 (Misiones)，其余的5%来自科里安第斯 (Corrientes)。由于劳动力严重短缺，所以茶叶的采摘采用机械化，这使得茶叶采摘的生产能力提高了20

倍。阿根廷茶的茶汤呈暗褐色，口味朴实，浓度中等。阿根廷大多数茶叶出口到美国，用于拼配茶或速溶茶的生产。

### 种植园推荐

Misiones。



带有气压升降机和大容量箱子的机械采摘机



## 巴西 (BRAZIL)

巴西生产传统的红茶，茶树主要栽种于圣保罗 (São Paulo) 的南部地区。大多数茶叶制成袋泡拼配茶供应英国和国内市场。茶叶的质量一般优于阿根廷茶叶的质量，茶汤红亮但缺乏风味。最好与牛奶一起饮用。

### 种植园推荐

São Paulo。

## 厄瓜多尔 (ECUADOR)

该国自20世纪60年代后期以来一直种植茶树，生产的大部分茶叶出口到美国用于制作拼配茶。厄瓜多尔茶的茶汤浓厚、风味较佳，但有的带有闷味。

## 秘鲁 (PERU)

茶树种植于库斯科 (Cusco) 和瓦努科 (Huanuco) 两个地区，年产量约为1 874吨。秘鲁曾计划每年把500吨茶叶制成速溶茶，因为国内市场对速溶茶有较大需求，但由于经济原因，此计划目前还未实施。



## 非洲 (AFRICA)

### 布隆迪 (BURUNDI)

布隆迪在20世纪70年代早期就开始了茶叶的商品化生产，1994年种植面积为91平方公里，茶叶产量为7566.3吨。布隆迪有5个茶叶生产工厂，其中的4个座落于海拔1830米之上。同卢旺达情况类似，布隆迪在过去几年由于政治不稳定，茶叶的产量和质量受到了严重影响。但由于其多山地形和热带气候，该地区具有生产优质茶的巨大潜力，它生产的茶叶品种与卢旺达相同，在未来几年内一定能生产出有价值 and 令人感兴趣的茶叶。



布隆迪的茶叶采摘

### 种植园推荐

Teza-Ijenda。

### 埃塞俄比亚 (ETHIOPIA)

在埃塞俄比亚南部，靠近肯尼亚边境的高原上有2个茶叶生产厂。海拔1670多米的种植园里种植了约20平方公里的茶树，生产的茶叶与肯尼亚相同。由于埃塞



古马罗茶叶种植园有8.6平方公里的茶树





俄比亚目前国家政治相当稳定，因此茶叶工业在提高质量和增加产量方面具有巨大的潜力。

### 马达加斯加 (MADAGASCAR)

马达加斯加岛的无性系茶树种植于海拔1 670米处，生产的红茶与东非最优质的茶叶相同，具有明亮的色泽和诱人的品质。马达加斯加的茶叶生产具有季节性，从5月到9月以干燥天气为主，此时几乎不生产茶叶。

#### 种植园推荐

Sahambavy。

### 毛里求斯 (MAURITIUS)

毛里求斯的茶树是法国人皮埃尔·普瓦韦尔 (Pierre Poivre) 于1770年引种的。现在毛里求斯岛生产一些季节性的茶叶，所产的茶叶颜色深暗，不具备特别高的品质。由于世界茶叶价格下跌，毛里求斯将从支持茶叶生产转而支持糖和纺织品生产，到2001年将可能完全停止茶叶生产。

### 莫桑比克 (MOZAMBIQUE)

葡萄牙人在莫桑比克的赞比亚 (Zambezia) 省种植茶树仅是近几年的事情。由于20世纪70年代政局动乱，莫桑比克的茶叶产量不断减少。该国生产的红茶口味香鲜，饮用时加上牛奶，作为早茶非常适合。

### 卢旺达 (RWANDA)

卢旺达的茶叶工业是在比利时政府和欧盟财政资助下于20世纪50年代建立起来的。由于其肥沃的土壤、有利的



降雨方式以及合适的气候条件，茶叶生长得很茂盛，生产的茶叶质量一直与最好的非洲CTC茶相同。然而，1990年开始的政治问题使茶叶生产遭到了严重的破坏。

在穆林地 (Mulindi) 的最大工厂被巴图特西人占领后，1994年，所有的工厂都停了产。在内战期间，任何工业部门要想生产相当长的一段时间都是不可能的。但在1994年9月，在对曾被遗弃了的茶树进行修剪之后，叙尔荷哈·鲁克瑞 (Cyohoha Rukeri) 种植园于1995年2月重新开始了生产。1995年茶叶生产量超过了2 204.6吨，质量也回升到了战前水平。随着工厂的整修和种植园的恢复，卢旺达茶叶的质量和产量预计将迅速恢复到以前水平。

#### 种植园推荐

Kitabi, Matah。

### 乌干达 (UGANDA)

乌干达的茶树栽种始于1909年，但直到20世纪20年代，当第一次世界大战后的士兵们建立了私人种植园时，才有了茶叶的商品化生产。从20世纪50年代中期开始，茶叶产量迅速增长，茶叶种植园几乎全归白人种植者所有。到1972年，私人商业种植园和小农场得以发展，以至茶树种植面积达到191平方公里，茶叶成为乌干达最重要的出口商品。但是，20世纪七八十年代的政局不稳严重影响了乌干达茶叶工业的发展，茶叶出口量由1972年的26 455.5吨下降到1980年的1 102.3吨。

由于电力、机器部件或劳动力缺乏，乌干达的茶叶种植园被破坏或遗弃，工厂生产能力降低或停产关闭。但自1989年以来，国内政治渐趋稳定，种植园和工厂也得到较大恢复，茶叶产量稳步上升，1989年总产量为5.1吨，1994年达到16.3吨。



然而，诸多问题依然存在：汇率不利于乌干达工业，运输费用太高，劳动力缺乏，能源供应不可预测和不可靠，工厂太老而需要进一步地整修，自1988年以来就一直未有资金用于科研。

在蒙巴萨和伦敦的拍卖行，乌干达茶叶由于质量不稳定，在过去一些年里价格一直很低。但随着生产的扩大和产量的提高，茶叶价格也缓慢上升。专家曾预计1998年乌干达茶叶的产量将达到1972年26 455.5吨的水平，到2000年产量可能翻倍。

### 种植园推荐

Mityana。



乌干达的茶林，其茶叶采用机械采摘





## 津巴布韦 (ZIMBABWE)

津巴布韦有两个主要的茶树种植区，即奇平加 (Chipinge) 和洪代山谷 (Honde Valley)。津巴布韦的茶叶与马拉维的茶叶品质相同，茶汤浓厚、色暗。津巴布韦大多数茶叶出口到英国，制成袋泡拼配茶，它现在也生产一些无性系茶叶，饮用时最好加入牛奶。

### 种植园推荐

Southbown。



## 欧洲 (EUROPE)



### 亚速尔群岛 (THE AZORES)

茶树种植在火山爆发形成的圣米格尔 (San Miguel) 岛上。19世纪20年代茶叶从巴西带到岛上，到20世纪前半段，这里大约栽种了3平方公里的茶树。然而到1966年，栽种面积减少到了大约1.5平方公里。由于对茶树的栽培技术缺乏了解，所以其茶叶质量不高。

1984年亚速尔群岛政府从莫桑比克请来茶叶专家，现正着手恢复老的种植园，引种新品种的茶树，使修剪和采摘过程实现机械化，并且改进栽培方法，从而力图使茶叶质量得到普遍提高。亚速尔群岛的茶叶生产规模很小，生产的大多数茶叶卖给岛上的旅游者。1995年政府贷款用于茶叶种植和生产加工，因而着眼于供应当地市场和出口到美国及其他地方。亚速尔群岛茶叶产量和质量的提高是大有希望的。

### 俄罗斯 (RUSSIA)

俄罗斯的茶叶种植可以追溯到1883年，当时茶树种子栽种在克里米亚 (Crimea) 的尼基地 (Nikity) 种植园。直到



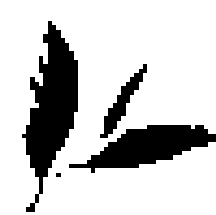
第一次世界大战后，俄罗斯的茶叶工业才得到发展，并且在第二次世界大战后规模迅速扩大。现在俄罗斯茶叶主要生产区为其西南部的克拉斯诺达尔省 (Krasnodar)。

在前苏联解体以前，俄罗斯茶树的总栽种面积为15平方公里，年产量为3 858~4 409吨，均由2个工厂生产。到20世纪90年代中期，茶叶生产几乎完全停止。

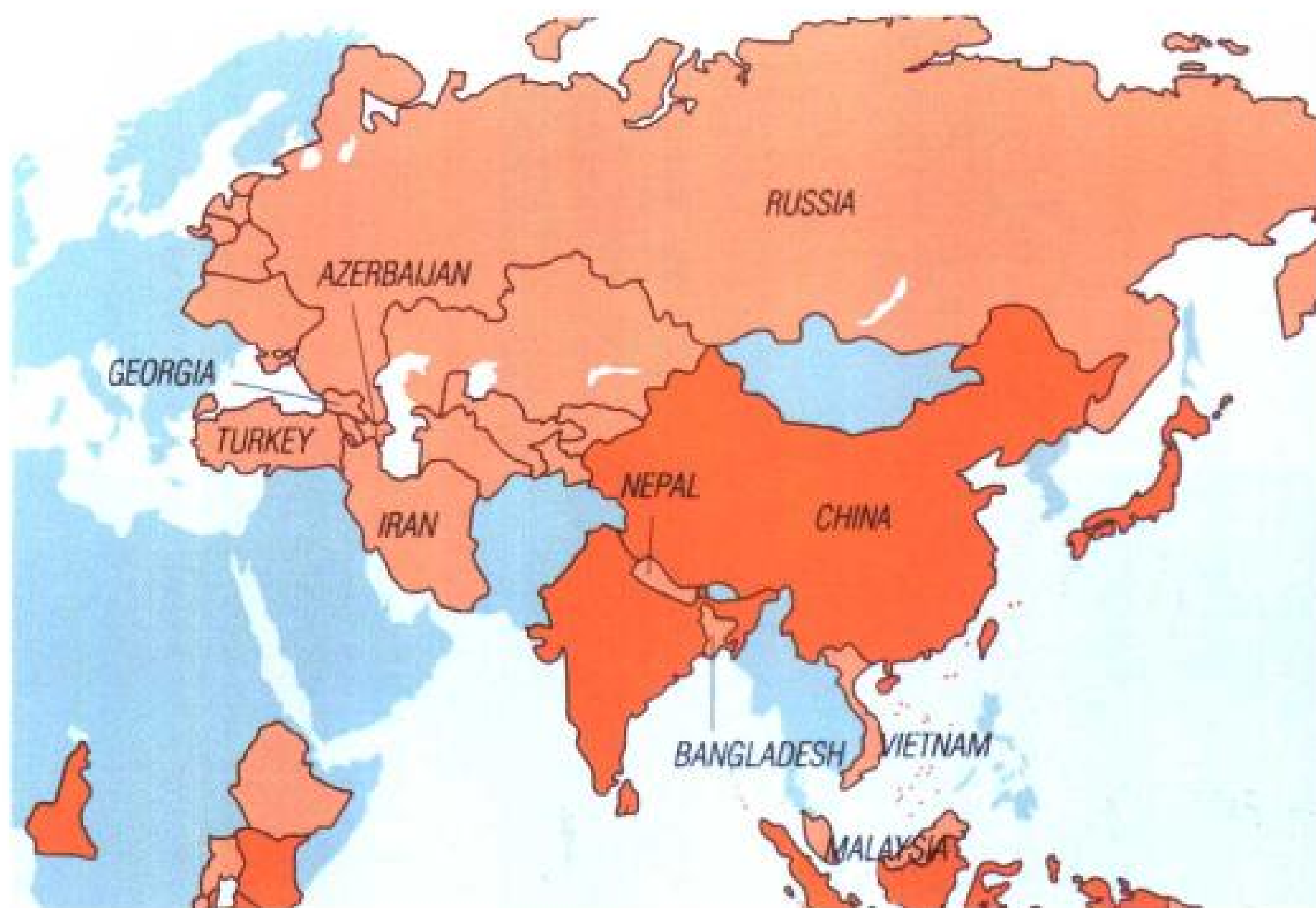


俄罗斯克拉斯诺达尔省索契 (Sochi) 茶叶种植园





## 亚洲 (ASIA)



### 孟加拉国 (BANGLADESH)

19世纪30年代英国在阿萨姆建立了茶叶生产基地后，茶树栽培迅速扩展到了锡尔赫特 (Sylhet) 和其他的印度北部地区。1947年印度分裂，接着东、西巴基斯坦又发生了分裂，此时东巴基斯坦改名为孟加拉国，锡尔赫特和吉大港附近地区则一直保持着重要的茶叶种植区的地位。

孟加拉国茶叶的收获季节是4月到12月，其中5、6月份采摘的茶叶品质最高。孟加拉国主要生产的是红茶，在个别工厂一些红茶是按级别进行包装的，大多数末茶和碎茶用于制成拼配茶。此外，它还生产很少量的绿茶。孟加拉国茶叶年产量约为56 217.9吨，其中大约36 376.3吨用于出口，主要出口到巴基斯坦和波兰，少量出口到英国、独联体国家、德国、埃及、中国、伊朗、澳大利亚、新西兰、苏丹、比利时和印度。孟加拉国茶叶与印度南部茶叶的特征相同，具有良好的色泽和鲜爽的香味，饮用时加上牛奶品味极佳。

## 种植园推荐

Chittagong。

## 阿塞拜疆 (AZERBAIJAN)

阿塞拜疆的主要茶叶生产区为连科兰 (Lenkoran)、马萨雷 (Masallin)、莱里克 (Lerik) 和阿斯塔 (Astar)。1988年其茶叶的总产量为38 580吨，但在1992年下降到了9 369吨，1995年进一步跌至1 213吨，然而从那以后，茶叶产量开始回升，并与土耳其以及阿联酋成立了两个风险投资公司。

## 格鲁吉亚 (GEORGIA)

1993年之前，格鲁吉亚主要的茶叶种植区为格鲁吉亚西部和阿伯哈兹省 (Abkhazia)。自1993年以来其茶叶生产几乎处于停顿状态。

## 伊朗 (IRAN)

自1900年以来，伊朗的北部一直都种植茶叶。伊朗红茶的茶汤呈微红色，鲜爽、醇和。不加牛奶饮用口味极佳。

## 种植园推荐

Elbourz。

## 马来西亚 (MALAYSIA)

喀麦朗高原 (the Cameron Highlands) 的种植园，离吉隆坡 (Kuala Lumpur) 不远，是1929年一个英国政府官员的儿子投资建成的。他根据中国的武夷山 (Bohea) 而把此种植园命名为博河 (Boh)，武夷山是中国的一个地区，根据传说，茶



来自马来西亚的一系列茶叶

是在这里被发现的。茶叶种植园开始的劳工都来自印度，虽然现在仍有一些原来的印度劳工在种植园工作，但新的劳工都来自孟加拉国。

博河种植园由于其近乎完美的气候，生产的茶叶占马来西亚茶叶总量的70%。所产茶叶为中等品质的红茶，茶汤淡红、明亮，类似于中等质量的斯里兰卡茶。

### 种植园推荐

Boh, Blue Valley。

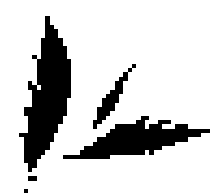
## 尼泊尔 (NEPAL)

尼泊尔政府一直鼓励在喜玛拉雅山山坡上种植茶树，所产的红茶茶汤红亮、醇和、芳香。由于受高原限制，茶叶出口量非常有限。

## 土耳其 (TURKEY)

土耳其种植园位于靠近黑海的里泽 (Rize) 地区，自1938年起就开始生产茶叶，现茶叶年产量为110 231吨。土耳其的工厂生产中等质量的红茶，大部分用于当地消费，极少量用于出口。这种小叶茶茶汤呈暗褐色，品味醇和、





甘甜，与俄罗斯茶非常相似。加上牛奶饮用，品味极佳。

### 越南 (VIETNAM)

1825年法国人在越南创建了第一个茶叶种植园，但不断的地区冲突使该地区的茶叶工业遭到严重破坏。战后国家在重建过程中未对茶叶工业给以重视，但用茶叶学上的术语来说，越南是一沉睡的巨人。越南土地上仍然保存了大量的茶树，各茶叶公司也正在努力振兴茶叶工业，分散管理已使个别省份能直接与外国公司进行贸易，这些富有对外贸易经验的公司也在许多年前就获得了执照。越南的种植园现在年产茶叶量为44 092.4吨，其中27 557.8吨为绿茶，其红茶为CTC茶，大多数出口到德国。



## 大洋洲



### 澳大利亚 (AUSTRALIA)

澳大利亚的茶叶年产量仅为1 653.5吨，大多数为红茶，只有少量的绿茶。第一个茶叶种植园于18世纪80年代后期建于昆士兰 (Queensland)，但

这个种植园在1918年被一场旋风所毁。1959年澳大利亚的茶叶工业伴随着因尼斯费尔 (Innisfail) 附近的内拉达 (Nerada) 种植园、昆士兰巴特尔·弗里尔山 (Mount Bartle Frere) 上的种植园以及新南威尔士 (New South Wales) 北部



来自马都拉茶叶种植园的一系列上市茶叶



的克劳西尔斯·克雷克 (Clothiers Creek) 地区的种植园的建立而重建起来。

澳大利亚生产的红茶主要是常制成袋泡拼配茶的CTC茶、用于袋装的一些叶茶和传统绿茶 (像许多亚洲国家生产的绿茶一样，具有旋曲状的外形)。

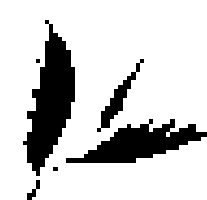
### 种植园推荐

Nerada, Madura。

## 巴布亚新几内亚 (PAPUA NEW GUINEA)

巴布亚新几内亚有着森林覆盖和多山的内陆以及朝向海岸的沼泽平原，气候和土壤条件非常适于种茶，其茶叶种植在西部高原，生产的红茶大多数销往澳大利亚。





## 作者致谢

如同积极努力地支持世界茶叶工业的发展一样，世界各地的人们在我写作本书的过程中，也一直都是极其慷慨地向我提供建议和帮助的。我要向那些曾经给我提供过茶叶样品、茶具、信息和照片的每个人表示衷心的感谢。在这里，我要特别感谢以下五个人，他们分别是：法国玛里亚热·弗雷尔斯公司的基蒂查·桑格玛尼，美国印度茶叶进口公司的德万·沙，英国威尔逊·史密斯特公司的迈克·邦斯顿和多米尼克·贝达德以及英国茶叶委员会的伊尔蒂·刘易斯。感谢他们长期以来的慷慨帮助和精心指导。在这里我还要感谢Quintet出版有限公司的克莱尔·哈伯德。

## 图片来源

pg 8 The Tea Council of South Africa; pg 10 The Tea Council Limited, (UK) ; pgs 12, 13 Yozo Tanimoto, Japanese Tea Association; pg 15 Mansell Collection; pg 16 (a) Mansell Collection, (b) Twinings; pgs 17, 19 The Tea Council Limited, (UK) ; pg 20 The Robert Opie Collection; pg 21 Mansell Collection; pg 23 Tea House College Farm, Finchley, (London) ; pg 24 Mansell Collection; pg 26 Carritt Moran & Co. Pvt. Ltd, India; pg 28 (a) Carritt Moran & Co. Pvt. Ltd, (b) The Tea Council Limited, (UK) ; pg 29 (a) The Tea Council Limited, (UK) ; (b) Carritt Moran & Co. Pvt. Ltd; pg 34 The Tea Council Limited, (UK) ; pg 37 Lonrho Tanzania; pg 38 The Tea Council Limited, (UK) ; pg 40 Barber Kingsmark; pg 41 Bill Edge; pg 43 The Tea Council Limited, (UK) ; pg 46: Transfair International; pg 50 (a) Simpson & Vail, Inc. ; pg 62 Mariage Frères; pg 64 Mike Adams; pg 73 The Tea Council of South Africa; pg 75 (b) Simpson & vail, Inc.; pg 80 Twinings; pg 84; The Tea Council of Germany; pg 89 Japan Tea Exporters' Association; pg 90 Dr. Maureen Huggins; pg 91 Life File; pg 93 Tony Stone Images; pg 95 Columbus Communications; pg 105 The Cameroon Development Corporation; pg 108 The Tea Board of Kenya; pg 111; Tea Research Foundation (Central Africa) pgs 114, 115 The Tea Council of South Africa; pg 117 Brooke Bond Tanzania Limited; pg 121 Carritt Moran & Co. Pvt. Ltd; pg 122 The Tea Board of India; pg 123 Mohammed Fareed, Nalani Tea Estate; pg 128 Tea Research Association in North East India; pg 128 The Board of India; pgs 133, 134 Carritt Moran & Co. Pvt Ltd., pg 138 Takeshi Isobuchi; pg 139 Tea Promotion Bureau, Sri Lanka tea Board, 574/1, Galle Road, Colombo 3; pg 142 Takeshi Isobuchi; pg 144 Tea Promotion Bureau, Sri Lanka Tea Board; pg 147 The Tea Council Limited, (UK) ; pgs 148, 149, 150 Mike Adams; pg 157 Takeshi Isobuchi; pg 163 Tony Stone Images; pg 167 Yozo Tanimoto, Japanese Tea Association; pg 169 Yozo Tanimoto, Japanese Tea Association; pg 177 Establecimiento Las Marias SA, Argentina; pg 179 (a) Tony Stone Images, (b) Ethiopian Tea Development and Marketing Enterprise; pg 181 Wilson Smithett & Co.; pgs 184, 185 Life File; pg 187 Madura Tea Estates.